

Ihr Menüangebot für die Woche vom 13.10.2014 bis 19.10.2014



	<b>Klassisch 6,75€</b>	<b>Das Leichte 6,75 €</b>	<b>Gut bürgerlich 5,25 €</b>	<b>Vegetarisch 5,25 €</b>
<b>Montag</b> 13.10.2014	Kerbelsuppe Kleine Frikadellen in Bratensauce dazu Salzkartoffeln und frisches Poreegemüse Aprikosenkompott	Kerbelsuppe Gebratene Hähnchenbrust in Geflügelsauce dazu Kartoffelpüree und Rote Beete-Salat Aprikosenkompott	Süsse Quarkkeulchen an Vanillesauce und dazu Aprikosenkompott	Blumenkohlbratling an einer leichten Bechamelsauce dazu Kräuterpüree
<b>Dienstag</b> 14.10.2014	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen Zwiebelgulasch vom Schwein dazu Salzkartoffeln und Wachsbohnsalat Frischobst	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen Hähnchenschnitte 'Hawai' an fruchtiger Currysauce dazu Reis Frisches Obst	Süße Milchnudeln mit gekochtem Mischobst	Griechischer Salatteller mit Tzatziki und Fladenbrot
<b>Mittwoch</b> 15.10.2014	Blumenkohlsüppchen Muure Jubbel mit weißen Böhnchen dazu falsches Kotelett Erdbeergrütze	Blumenkohlsüppchen Geflügelfrikadelle in Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Speckböhnchen Erdbeergrütze	Deftiger Linseneintopf mit Räucherspeck und Partybrötchen	Vegetarische Käse -Tortelloni in einer hausgemachten Tomatensauce
<b>Donnerstag</b> 16.10.2014	Hühnersuppe mit Reis Schweinebraten 'Gyros Art' mit Gyrossauce dazu Salzkartoffeln und feines Kohlrabigemüse Schokoladenpudding	Hühnersuppe mit Reis Bolognese auf Gabelspaghetti mit Parmesan dazu Blattsalat in Vinaigrette Schokoladenpudding	Graupensuppeneintopf mit Bockwurst und Bäckerbrötchen	Vegetarische Gemüsebolognese mit Parmesan auf Gabelspaghetti dazu Blattsalat in Vinaigrette
<b>Freitag</b> 17.10.2014	Broccolisuppe Seelachsfilet in Knusperpanade dazu Butterkartoffeln und Dill-Gurkensalat Fruchtcocktail	Broccolisuppe  Omlette dazu Stiftmöhrrchen und Kartoffelpüree Fruchtcocktail	Frisch gebackene Reibekuchen mit Apfelmus	Süße Pfannkuchen mit Quark-Rosinenfüllung in Vanillesauce
<b>Samstag</b> 18.10.2014	Gemüsecremesüppchen Paniertes Schweineschnitzel an Jägersauce dazu Kartoffelpüree(3,5) und Staudensellerie Cremige Quarkspeise Rinderbrühe mit Flädle Gefüllter Putenbraten in Bratensauce dazu Butterkartoffeln und feine Erbsen Karamelcreme	Gemüsecremesüppchen  Gefüllter Hefekloß in hausgemachter Vanillesauce  Cremige Quarkspeise Rinderbrühe mit Flädle Schweinebraten in Bratensauce mit Herzoginkartoffeln und Broccoli Karamelcreme	Vegetarischer Kartoffelsuppeneintopf mit buntem Gemüse	Rohkostsalat geraspelte Karotte und Kohlrabi garniert mit Tomate und Gurke dazu ein Brötchen
<b>Sonntag</b> 19.10.2014	Rinderbrühe mit Flädle Gefüllter Putenbraten in Bratensauce dazu Butterkartoffeln und feine Erbsen Karamelcreme	Rinderbrühe mit Flädle Schweinebraten in Bratensauce mit Herzoginkartoffeln und Broccoli Karamelcreme	Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse und Bockwurst	'Mexico Salat' Kidneybohnen, Mais und Zwiebeln auf einem Salatbett mit einem Stück Fladenbrot

Alle Speisen werden mit Jodsalz zubereitet.

" Das Leichte ist Diabetiker geeignet "

Anderungen vorbehalten

VEG = Vegetarisch

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Nährwertberechnungen können in der Zentrale der Ambulanten Dienste angefordert werden.

Guten Appetit