

Ihr Menüangebot für die Woche vom 20.10.2014 bis 26.10.2014



	Klassisch 6,75€	Das Leichte 6,75 €	Gut bürgerlich 5,25 €	Vegetarisch 5,25 €
Montag 20.10.2014	Petersiliensüppchen Königsberger Klopse mit Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete Frischobst	Petersiliensüppchen Rindergeschnetzeltes mit Champignons dazu Nudellocken und Blumenkohlgemüse Frischobst	Möhrengemüse'bürgerlich' mit Bockwürstchen	Vegetarische Broccoli-Nussecke auf Gartenkräutersauce mit Rote Beete und Kartoffelpüree
Dienstag 21.10.2014	Hühnerbrühe mit Einlage Aromatischer Paprikagulasch mit Nudeln dazu Prinzessböhnchen Mandarinenquark	Hühnerbrühe mit Einlage Rostbratwurst in Rahmsauce dazu Salzkartoffeln und zartes Kohlrabigemüse Mandarinenquark	Vegetarischer Spitzkohlgemüse-Eintopf	Bunter Salat mit Thunfisch, Mais und Zwiebelringen Brötchen
Mittwoch 22.10.2014	Gemüsesuppe Winterliches Grünkohlgemüse 'Bürgerlich' mit Mettwurst Moccapudding	Gemüsesuppe Gebackenes Seelachsfilet dazu Kartoffelpüree und Spinat Moccapudding	Heißer Grießbrei mit frischem Pflaumenkompott	Maccaroni mit südländischem Gemüse in einer Tomaten-Basilikumsauce
Donnerstag 23.10.2014	Kraftbrühe mit Einlage Paniertes Hähnchenschnitzel an Zigeunersauce dazu Langkornreis und Selleriesalat mit Mandarinchen Fruchtjoghurt	Kraftbrühe mit Einlage Gebratene Fleischklößchen in Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Mischgemüse Fruchtjoghurt	Deftiger Linsensuppeneintopf mit Speckwürfeln	Vegetarische Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Paprikasauce und bunter Salat
Freitag 24.10.2014	Möhrensuppe Heringsfilet nach Matjes Art mit Hausfrauensauce dazu Salzkartoffeln und frischem Dill-Gurkensalat Mirabellenkompott	Möhrensuppe Gemüsebratling in Schnittlauchsauce dazu Salzkartoffeln und Mexiko-Salat Mirabellenkompott	Hühnersuppeneintopf mit Suppengemüse und Reis	Süßer Milchreis dazu warmer Obstkompott
Samstag 25.10.2014	Tomatensuppe Hähnchenkeule in Geflügelsauce dazu Salzkartoffeln und Apfelkompott Vanillemilchreis	Tomatensuppe Gebratenes Schweinesteak in Bratensauce dazu Kartoffelpüree und Staudenselleriegemüse Vanillemilchreis	Grüner Erbsensuppeneintopf mit Wurzelgemüsen und Bockwürstchen	Blaubeerpfannkuchen mit warmer Vanillesauce
Sonntag 26.10.2014	Blumenkohlcremesuppe Rheinischer Sauerbraten in Bratensauce dazu Rotkohl und Kartoffeln Rote Grütze mit Vanillesoße	Blumenkohlcremesuppe Senfbraten in Bratensauce dazu Petersilienkartoffeln und Fingermöhrrchen Rote Grütze mit Vanillesoße	Graupensuppeneintopf mit Bockwurst	Vegetarische Spätzlepfanne mit feinen Gemüsestreifen

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