

Ihr Menüangebot für die Woche vom 26.11.2012 bis 02.12.2012



|                                 | <b>Klassisch 6,60 €</b>  | <b>Das Leichte 6,60 €</b>  | <b>Gut bürgerlich 5.15 €</b>  | <b>Salatbar 4,30 €</b>  |
|---------------------------------|--|--|---|---|
| <b>Montag</b><br>26.11.2012     | Selleriesuppe<br>Paprika-Hackfleischbällchen<br>mit Kartoffelpüree(3,5)<br>und Gurkenhappen<br>Mirabellen  | Selleriesuppe<br>Putengeschnetzeltes an<br>Salzkartoffeln<br>dazu Broccoli<br>Mirabellen   | Germknödel mit<br>Vanillesauce(9)                                     | Bauernsalat auf Radicchio mit<br>Essig - Öl - Dressing(9)<br>dazu Leinsamenbrötchen                                 |
| <b>Dienstag</b><br>27.11.2012   | Klare Hühnerbrühe<br>Chicken Nuggets an fruchtiger<br>Currysauce(9)<br>mit Langkornreis und<br>Tomatensalat(9)<br>Moccapudding(9)                                | Klare Hühnerbrühe<br>Eieromelett an einer Honig-Senfauce<br>dazu Kartoffelpüree(3;5)<br>und Blattspinat(4)<br>Moccapudding(9)  | Pichelsteiner Gemüseintopf<br><br>vegetarisch                         | Griechischer Salatteller<br>mit Tzatziki und<br>Fladenbrot  |
| <b>Mittwoch</b><br>28.11.2012   | Gemüsesuppe<br>Grüne<br>Schnippelbohnen'Bürgerlich'<br>mit Wellfleisch<br><br>Birnenjoghurt(9)   | Gemüsesuppe<br>Hackbraten in<br>Bratensauce<br>dazu Kartoffelpüree(3,5)<br>und Blattsalat mit Joghurdressing<br>Birnenjoghurt(9,12)  | Hühnersuppeneintopf<br>mit Reiseinlage                                | Knackiger Eisbergsalat mit Käsewürfeln<br>und Mais<br>dazu Brötchen   |
| <b>Donnerstag</b><br>29.11.2012 | Klares Petersiliensüppchen<br>Gebackenes Hähnchenschnitzel<br>mit Bratensauce<br>und Kartoffelpüree<br>dazu Karotten-Apfelrohkost<br>Pfirsichkompott             | Klares Petersiliensüppchen<br>Pikanter Schweinebraten<br>in Bratensauce<br>mit Salzkartoffeln<br>und Bechamel-Blumenkohl<br>Pfirsichkompott                                  | Weißer Bohneneintopf mit<br>Wurzelgemüse<br>und eine Mettwursteinlage | Kartoffelsalat a la Küchenchef dazu eine<br>Bockwurst   |
| <b>Freitag</b><br>30.11.2012    | Broccolisuppe<br>Gebackenes Seelachsfilet in<br>Knusperpanade<br>an Kartoffelpüree(3,5) und<br>Spinat<br>Frischobst  | Broccolisuppe<br><br>Warmer Vanillegrießbrei(9) mit<br>Pflaumenkompott(9)<br><br>Frischobst  | Frische Reibekuchen<br>mit Apfelmus                                   | 'Salat Tonno'<br>mit Blattsalat , bunten Paprikastreifen,<br>Zwiebelringen, Mais und Thunfisch<br>dazu ein Brötchen |
| <b>Samstag</b><br>01.12.2012    | Leichte Gemüsebrühe<br>Schweinesteak in<br>Bratensauce dazu<br>Salzkartoffeln und<br>Kohlrabigemüse<br>Vanille-Früchtcreme                                       | Leichte Gemüsebrühe<br><br>Süße Blaubeerpfannkuchen mit warmer<br>Vanillesauce<br><br>Vanille-Früchtcreme  | Deftiger Linsensuppeneintopf mit<br>Räucherspeck                      | Bunter Paprikasalat auf Salatbett<br>garniert mit Senfgurken<br><br>Brötchen  |
| <b>Sonntag</b><br>02.12.2012    | Rindfleischsuppe mit Grießklößchen(4)<br>Rinderschmorbraten an<br>Bratensauce (4)<br>dazu Nudeln<br>und Leipziger Allerlei<br>Rote Grütze mit Vanillesoße (1,12) | Rindfleischsuppe mit Grießklößchen<br>Putenbraten an<br>Bratensauce<br>dazu Salzkartoffeln und<br>Salat der Saison in Joghurdressing(9)<br>Rote Grütze mit Vanillesoße (1,9) | Rindfleischintopf mit bunten<br>Gemüsewürfeln                         | Friseesalat in Vinaigrette mit<br>gebackener Zucchini und<br>Weißbrotscheibe  |

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