

Ihr Menüangebot für die Woche vom 18.02.2013 bis 24.02.2013



	Klassisch 6,75€	Das Leichte 6,75 €	Gut bürgerlich 5,25 €	Salatbar 4,40 €
Montag 18.02.2013	Cremiges Selleriesüppchen Paprika-Hackfleischbällchen dazu Langkornreis und Gurkenhappen Frisch gekochtes Apfelkompott	Cremiges Selleriesüppchen Zartes Putengeschnetzeltes an Salzkartoffeln und Buttererbsen Frisch gekochtes Apfelkompott	Germknödel mit Vanillesauce(9)	Bauernsalat auf Radicchio mit Essig - Öl - Dressing(9) dazu Leinsamenbrötchen
Dienstag 19.02.2013	Klare Hühnerbrühe Chicken Nuggets an fruchtiger Currysauce mit Langkornreis und Tomatensalat Moccapudding Gemüsesuppe	Klare Hühnerbrühe Eieromlette an einer Honig-Senfsauce dazu Kartoffelpüree(3,5) und Rahmspinat Moccapudding	Pichelsteiner Gemüseintopf vegetarisch	Griechischer Salatteller mit Tzatziki und Fladenbrot
Mittwoch 20.02.2013	Grüne Schnippelbohnen'Bürgerlich' mit gekochtem Wellfleisch Birnenjoghurt	Gemüsesuppe Gebratene Jägerschnitte an Bratensauce dazu Kartoffelstampf(3,5) und Karotten-Selleriesalat Birnenjoghurt	Hühnersuppeneintopf mit Reiseinlage	Knackiger Eisbergsalat mit Käsewürfeln und Mais dazu Brötchen
Donnerstag 21.02.2013	Klares Petersiliensüppchen Gebackenes Hähnchenschnitzel an Rahmsauce dazu Kartoffelschnee(3,5) und Brocoligemüse Pflaumenkompott	Klares Petersiliensüppchen Schweinebraten an Bratenjus dazu Salzkartoffeln und Sauerkraut Pflaumenkompott	Weißer Bohneneintopf mit Wurzelgemüse und eine Mettwursteinlage	Kartoffelsalat a la Küchenchef dazu eine Bockwurst
Freitag 22.02.2013	Broccolisuppe gebackenes Seelachsfilet in Knusperpanade dazu Butterkartoffeln und Spinat Frischobst	Broccolisuppe Warmer Vanillegrießbrei mit Pflaumenkompott Frischobst	Frische Reibekuchen mit Apfelmus	'Salat Tonno' mit Blattsalat , bunten Paprikastreifen, Zwiebelringen, Mais und Thunfisch dazu ein Brötchen
Samstag 23.02.2013	Leichte Gemüsebrühe Schweinesteak in Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse Vanille-Früchtcreme	Leichte Gemüsebrühe Süße Blaubeerpfannkuchen mit warmer Vanillesauce Vanille-Früchtcreme	Deftiger Linsensuppeneintopf mit Räucherspeck	Bunter Paprikasalat auf Salatbett garniert mit Senfgurken Brötchen
Sonntag 24.02.2013	Rindfleischsuppe mit Grießnocken Zarter Rinderbraten an Bratensauce dazu Petersilienkartoffeln und Schwarzwurzelgemüse Schokoladenpudding	Rindfleischsuppe mit Grießnocken Feiner Putenbraten an Geflügelsauce dazu Nudeln und Frühlingsgemüse Schokoladenpudding	Rindfleischintopf mit bunten Gemüsewürfeln	Friseesalat in Vinaigrette mit gebackener Zucchini und 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