

Ihr Menüangebot für die Woche vom 04.10.2010 bis 10.10.2010



	Klassisch 6,60 €	Das Leichte 6,60 €	Gut bürgerlich 5.15 €	Salatbar 4,30 €
Montag 04.10.2010	Kerbelsuppe(4,12) 4 Partyfrikadellen an Bratensauce (4) Mischgemüse und Salzkartoffeln Pflirsichkompott(9)	Kerbelsuppe(4,12) Putenschnitzel 'natur' an Geflügelbratensauce (4) dazu Wachsbohnsalat(9) und Kartoffelpüree(3,4,5) Pflirsichkompott(9)	Gefüllte Germknödel mit Vanillesauce(9) vegetarisch	Bauernsalat auf Radicchio Essig - Öl - Dressing(9) Leinsamenbrötchen vegetarisch
Dienstag 05.10.2010	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen(4) Bolognese(4) mit Gabelspaghetti und Parmesan Kopfsalat in Vinaigrette(9) Erdbeergrütze(9) Tomatensuppe(4)	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen(4) gedünsteter Schweinebraten an Kerbelsauce(4) Kohlrabigemüse(4,12) und Kroketten Erdbeergrütze(9) Tomatensuppe(4)	Provenzialischer Gemüseintopf(4) mit Schweinefleischleinlage	Griechischer Salatteller mit Schafskäse und Oliven dazuTsatziki(2,9,12) und Fladenbrot vegetarisch
Mittwoch 06.10.2010	Wirsinggemüse 'bürgerlich'(4) mit Falschem Kotelett an Bratensauce (4) Mandarinenpudding(9,12)	Geflügelfrikadelle in Bratensauce (4) dazu Pariser Karotten und Spätzle Mandarinenpudding(9,12)	Hühnersuppeneintopf(4) mit Spargel und Reiseinlage	Knackiger Eisbergsalat mit Käsewürfel und Mais Brötchen vegetarisch
Donnerstag 07.10.2010	Hühnersuppe mit Reis(4) Rinderhacksteak mit Bratensauce (4) dazu Poreegemüse(4,12) und Salzkartoffeln Schokoladenpudding(9)	Hühnersuppe mit Reis(4) Schweinegulasch(4) mit warme Aprikosen(9) dazu Salzkartoffeln Schokoladenpudding(9)	Ungarische Gulaschsuppeneintopf(4)	Paprikasalat mit Senfgurken(9) dazu Brötchen vegetarisch
Freitag 08.10.2010	Broccolisuppe(4) Paniert. Seelachsfilet im Kartoffelmantel dazu Kopfsalat mit Joghurdressing Bratkartoffeln Fruchtcocktail(1,9)	Broccolisuppe(4) Rührei(12) mit Spinat(4,12) und Püree(3,4,5,12) Fruchtcocktail(1,9)	Frisch gebackene Reibekuchen mit Apfelmus vegetarisch	Feldsalat mit Croutons an Himbeerdressing(9) dazu Toastscheibe vegetarisch
Samstag 09.10.2010	Hühnerkraftbrühe(4) Schnitzel 'Wiener Art' mit Staudensellerie(4,12) und Kartoffelpüree(3,4,5,12) Aprikose	Hühnerkraftbrühe(4) Tortellini an Carbonarasauce(4) dazu Lollo Rosso mit Dressing(9) Aprikose	Kartoffelsuppeneintopf mit Rindfleischleinlage(4)	Rohkostsalat mit Mandelblättern dazu ein Kräuterdressing (9) Brötchen vegetarisch
Sonntag 10.10.2010	Rinderkraftbrühe mit Klößchen(4) Rinderbraten in Bratensauce (4) dazu Leipziger Allerlei(4) und Salzkartoffeln Vanille-Früchtcreme(1;9,12)	Rinderkraftbrühe mit Klößchen(4) Schweineroulade(4) in Bratensauce (4) dazu Blumenkohl (4,12) und Salzkartoffeln Vanille-Früchtcreme(1;9,12)	Gelber Erbsensuppeneintopf mit Kasselerwürfel(4)	Friseesalat in Vinaigrette mit gebackener Zucchini und Weißbrotscheiben vegetarisch

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