

Ihr Menüangebot für die Woche vom 02.12.2013 bis 08.12.2013



	Klassisch 6,75€	Das Leichte 6,75 €	Gut bürgerlich 5,25 €	Vegetarisch 5,25 €
Montag 02.12.2013	Bunte Gemüsecremesuppe Geschmorte Kohlroulade an deftiger Specksauce dazu Kartoffelpüree Birnenkompott	Bunte Gemüsecremesuppe Partyfrikadellen in Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Grünkohlgemüse Birnenkompott	Herbstlicher Gemüse Eintopf mit Kartoffeln vegetarisch	Rotkraut- und Weißkrautsalat auf Salatgarnitur dazu ein Bäckerbrötchen
Dienstag 03.12.2013	Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen Hähnchen Cordon Bleu mit Geflügelsauce dazu Salzkartoffeln und Buttererbsen Fruchtquark	Geflügelbrühe mit Gemüsestreifen Seelachsfilet in Knusperpanade dazu Butterkartoffeln und Blattspinat Fruchtquark	Bürgerlicher Weißkohleintopf mit Räucherspeck	Bunte Nudeln mit einer Käsesahnesauce dazu Karotten-Apfel-Salat
Mittwoch 04.12.2013	Gartenkräutersuppe Frische Metzgerbratwurst in Bratensauce dazu Salzkartoffeln und Weißkohlgemüse Pfirsichkompott	Gartenkräutersuppe Bunte Nudeln an einer Carbonarasauce dazu Karotten-Apfelrohkostsalat	Wachsbohngemüse 'Bürgerlich' dazu Bockwurstchen	Eieromelett an einer Gemüsesauce dazu Kartoffelpüree
Donnerstag 05.12.2013	Riebelesuppe Pikanter Gulasch vom Schwein dazu Kartoffelpüree und buntes Paprikagemüse Schokoladenpudding	Riebelesuppe Putengeschnetzeltes in heller Kräutersauce dazu Salzkartoffeln und Fingermöhrrchen Schokoladenpudding	Deftiger Linseneintopf mit Räucherspeck	Vegetarische Broccoli-Nussecke mit Gemüserahm und Spitzenlangkornreis
Freitag 06.12.2013	Kohlrabicremesuppe Heringsstip 'Hausfrauen Art' mit Salzkartoffeln und Gurkensalat mit frischem Dill Frishobst der Saison	Kohlrabicremesuppe 2 gekochte Eier in Senfsauce dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat Frishobst der Saison	Heißer Milchreis mit Roter Grütze	Rote Bete-Salat mit Zwiebelwürfeln auf grünem Blattsalat dazu ein frisches Brötchen
Samstag 07.12.2013	Fadennudelsüppchen Gebratenes Schweinesteak an Jägersauce dazu Salzkartoffeln Kohlrabigemüse Grießcreme	Fadennudelsüppchen Paniertes Hähnchenschnitzel an Geflügelsauce dazu Kartoffelpüree und Broccoligemüse Grießcreme	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffelwürfel	Gefüllter Germknödel mit hausgemachter Vanillesauce
Sonntag 08.12.2013	Rinderkraftbrühe mit buntem Eierstich Sauerbratengulasch dazu Salzkartoffeln und Apfelrotkohl Stachelbeerkompott	Rinderkraftbrühe mit Eierstich Gefüllte Hähnchenroulade mit Krokettchen und Mischgemüse Stachelbeerkompott	Gaisburger Marsch mit Wurzelgemüse und Würstchen	Mexikosalat mit Mais, Zwiebeln und Roten Bohnen dazu ein frisches Bäckerbrötchen

Alle Speisen werden mit Jodsalz zubereitet.
Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Nährwertberechnungen können in der Zentrale der Ambulanten Dienste angefordert werden.

"Das Leichte ist Diabetiker geeignet"

Anderungen vorbehalten

VEG = Vegetarisch

Guten Appetit