

## Speiseplanangebot vom 31.12.2018 - 06.01.2019

	Montag 31.12.2018	Dienstag 01.01.2019	Mittwoch 02.01.2019	Donnerstag 03.01.2019	Freitag 04.01.2019	Samstag 05.01.2019	Sonntag 06.01.2019
Menü 1 - Vollkost	Schlemmerfilet Dillsauce Broccoli Reis	Kasselerbraten mit Bratensauce dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln	Bolognese vom Schwein dazu Blattsalat Nudeln	panierte Jagdwurst mit Bechamelkartoffeln und Rohkostsalat	Hähnchenbrustfilet an Currysauce mit asiatischem Gemüsereis	Kokos-Ingwer-Hähnchen mit Paprika, Bambussprosse und Koriander dazu Reis	Schweinekrustenbraten mit Bratensauce an Erbsen- Maisgemüse und Dampfkartoffeln
Menü 2 - Leichte VK	Truthahnbratwurst mit Wachsbohngemüse zum Überfüllen und Kartoffelpüree	Schweinegulasch an Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Fleischkäse im Ofen gebacken mit Blumenkohl zum Überfüllen und Salzkartoffeln	Königsberger Klopse in milder Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote Beete	Seelachsfilet natur an Kräutersauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Möhren-Kohlrabieintopf mit Rindfleisch und Brotbeilage	Rindergeschnetzeltes mit gedämpftem Broccoli und Salzkartoffeln
Vegetarische Kost	Penne in Basilikum und Kirschtomaten geschwenkt an feiner Gorgonzolasoße	Veg. Kohlroulade gefüllt mit Reis und Gemüse auf Kümmelsauce mit Salzkartoffeln	Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern Brotbeilage	Eierpfannkuchen mit Quark gefüllt auf Kirschsauce	Gnocchipfanne Milano an Gemüsesahnesauce dazu Salat	Bauerntopf mit Gartengemüse und Nudeln dazu Brotbeilage	Spinatpfannkuchen gefüllt mit Hirtenkäse an Gemüsesahnesoße
Dessert	Pfannkuchen	Beerengrütze mit Sahne	Pfirsichquark	Aprikosenkompott	Frisches Obst	Fruchtpudding	Schokoladenpudding

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Küchenteam!



mit Fisch



mit Geflügel



mit Rind



mit Schwein



mit Schaf



mit Lamm



mit Wild



Vegetarisch



Vegan



I love green



Kraftquellen

Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen entnehmen Sie bitte dem gesondertem Aushang/Speiseplanrückseite.

Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Küchenleitung/Diätassistenz.

