






















Speiseplanangebot vom 07.01.2019 - 13.01.2019

	Montag 07.01.2019	Dienstag 08.01.2019	Mittwoch 09.01.2019	Donnerstag 10.01.2019	Freitag 11.01.2019	Samstag 12.01.2019	Sonntag 13.01.2019
Menü 1 - Vollkost	Brathering mit Zwiebeln dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat 	gebratene Schweineleber mit Apfelzwiebelfett und Kartoffelpüree 	Grützwurst nach Hausmacher Art mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 	Kartoffelsuppe mit Bockwurst und Brotbeilage 	Ungarischer Gulasch mit Paprika und Zwiebel dazu Nudeln 	Schmorkohl mit Hackfleisch und Salzkartoffeln 	Paniertes Schweinekotelett mit Paprikasauce und Petersilienkartoffeln 
Menü 2 - Leichte VK	Kräuterkokklopse mit Champignonsauce und Reis 	Putengeschnetzeltes "Züricher Art" an Reis 	Hechtfilet Kräutersauce Broccoli Salzkartoffeln 	Gemüsegratin "Gärtnerin Art" mit Sahnesauce 	Gemüsereispfanne mit Hähnchenstreifen und Petersiliensauce 	Möhren-Kohlrabieintopf mit Brotbeilage und Wiener Würstchen 	Wildragout an Spätzle mit Blattsalat mit Joghurtdressing 
Vegetarische Kost	Grießschnitte mit Vanillesoße und Zucker und Zimt 	Canneloni "Verdi" mit Ricottaspinafüllung an Tomatensugo 	Feta im Blätterteig mit Ratatouillegemüse 	Eierragout mit Dampfkartoffeln und Rote Bete 	Eierkuchen mit Apfelmus 	Möhren-Kohlrabieintopf mit Brotbeilage 	Waldpilzgulasch mit frischen Kräutern dazu Möhregemüse und Petersilienkartoffeln 
Dessert	Buttermilchdessert	Rote Grütze mit Sahnehaube	Frisches Obst	Apfelmus	Vanillepudding	Frisches Obst	Götterspeise

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
Körperkraft & geisteskraft & seelenkraft

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.

