

Menükarte für die Woche vom: 14.09.2020 - 20.09.2020				KW_38	Name:		
		Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Leichte Vollkost	Dessert
Montag	14.09.2020	Hackfleischbällchen an Bratenjus mit Oregano mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree	Hähnchenbrustfilet "Tessin" an Ananassauce und Kokosbutterreis dazu Chinakohlsalat	Hünersuppeneintopf mit Reis und Gemüse der Saison, Hühnerfleisch Kaiserbrötchen	Gebackene Kartoffeltaschen an rahmiger Frischkäsesauce und Kartoffelpüree dazu bunter Mischsalat	Saftiges Rindergoulasch mit Pilzen mit Blumenkohlgemüse und feinem Kartoffelpüree	Nachspeise
Dienstag	15.09.2020	Schweinerücken in Wirsingkruste an Bratenrahmsauce mit Leipziger-Allerlei und Salzkartoffeln	Spiralennudeln an Tomaten-Hackfleischsauce dazu bunter Mischsalat	Pollo Tonnato, Putenbrustfleisch in Thunfischsauce und Salzkartoffeln dazu bunter Mischsalat	Gemüse-Käse-Lasagne mit Julienne, Erbsen und Tomaten überbacken an Frischkäsesauce dazu Gurkensalat	Geflügelroulade Broccoli an Geflügelsauce mit "Fit" Gemüsemischung und Petersilienkartoffeln	Fruchtquarkspeise
Mittwoch	16.09.2020	Geflügel Cordon Bleu an Kräuterbuttersauce mit Herbstgemüse und feinem Kartoffelpüree	Kräutersteak vom Schwein an Basilikumsalsa mit Brechbohngemüse mit Tomatenreis	Currybratwurst an fruchtiger Tomatensauce mit grünem Bohnengemüse Kartoffelkräuterpüree	Gebackene Frühlingsrolle mit Wokmischgemüse an Chili-Soja-Sauce und Butterreis	Cevapcici Hackröllchen an Bratenrahmsauce mit frischem Kohlrabigemüse und feinem Kartoffelpüree	Crempudding
Donnerstag	17.09.2020	Balkanspiessbraten an Zwiebelsauce mit Mittelmeergemüse und Butterkartoffeln	Hirschgulasch mit Waldpilzen mit Apfel-Rotkohlgemüse und Butterspätzle	Nordseedorsch Minis Kräutersauerrahm und Dillkartoffeln dazu Rohkostsalat	Kürbisrisottopfanne mit Kräutern und Gemüsestreifen dazu Frischkostsalat	Hähnchenbrust Gourmet an leichter Zitronensauce mit Broccoligemüse und Salzkartoffeln	Dessert
Freitag	18.09.2020	Alaska-Seelachs in Petersilienpanade an Kräutersauce mit Karottenstücken Salzkartoffeln	Rahmiges Rindergeschnetzeltes mit Pilzen mit Broccoligemüse und Butternudeln	Chicken Nuggets an Barbecuesauce Salzkartoffeln dazu Gurkensalat	Eierpfannkuchen Italia mit Antipastigemüsefüllung an Philadelphia-Dip dazu Frischkostsalat	Pochierte Eier an Senfrahmsauce mit Karottenstücken und Salzkartoffeln	Fruchtjoghurt
Samstag	19.09.2020	Kartoffel-Steckrüben-Gemüseintopf mit Karotten und Mettwurstchen	Gebackenes Schnitzel nach Balkan Art an Paprikarahmsauce mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Kartoffel-Steckrüben-Gemüseintopf mit Karotten Geflügelhackfleischbällchen	Kartoffel-Steckrüben-Gemüseintopf mit Karotten und kleine Grießklöschen	Kartoffel-Steckrüben-Gemüseintopf mit Karotten Geflügelhackfleischbällchen	Fruchtdessert
Sonntag	20.09.2020	Kalbsrollbraten Winzer Art an Traubensauce mit feinem Möhrengemüse und Butterkartoffeln	Putenfrikassee mit frischen Champignon in Rahmsauce mit Prinzessgemüse-Mischung und Salzkartoffeln	Wir wünschen Ihnen einen schönen Sonntag	Herbstliches Gemüse-Pilzragout in Rahmsauce und Salzkartoffeln dazu Rohkostsalat	Putenfrikassee mit frischen Champignon in Rahmsauce mit feinem Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Crempudding

Informationen bezüglich möglicher kennzeichnungspflichtiger Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren Mitarbeitern. Änderungen vorbehalten!