

Menükarte für die Woche vom: 21.09.2020 - 27.09.2020				KW_39	Name:		
		Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Leichte Vollkost	Dessert
Montag	21.09.2020	Putenbrustrollbraten mit Broccolifüllung an Frischkäsesauce mit Color Gemüsemischung und Dampfkartoffeln	Linguinudeln gebraten mit Ei, Huhnfleisch an Austernpilzsauce dazu bunter Rohkostsalat	Kartoffel-Steckrüben-Gemüseintopf mit Karotten Mettwurstchen	Mozzarella - Käsetasche an heller Rahmsauce und Dampfkartoffeln dazu Frischkostsalat	Mini-Hackbraten mit Paprika an Liebstöckelsauce mit frischem Kohlrabi-Möhrengemüse und Dampfkartoffeln	Nachspeise
Dienstag	22.09.2020	Stielkotelett vom Schwein Natur gegrillt an Kräuterbuttersauce mit grünem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenbrust Gourmet an Basilikumsauce mit Schwarzwurzelgemüse und Risottoreis	Cordon Bleu gefülltes Schnitzel an einem Kräuterdip dazu kleine gebratene Kartoffeln dazu hausgemachter	Falafel gebacken an Joghurdip und Kräuterreis dazu bunter Rohkostsalat	Provenzalischer Rinderschmorbraten an Kräutersauce mit Schwarzwurzelgemüse dazu kleine gebratene Kartoffeln	Fruchtquarkspeise
Mittwoch	23.09.2020	Gebackene Piccata Milanese an Oliven-Tomatensauce mit Mittelmeergemüse dazu kleine gebratene Kartoffeln	Würzige Hackboulette an Pfefferrahmsauce mit Erbsengemüse und frischen Stampfkartoffeln	Backfischfilet aus Alaska-Seelachs an Frankfurter Remoulade mit pikantem hausgemachtem Kartoffelsalat	Edles Karotten-Gemüseragout in Rahmiger Sauce und frischen Stampfkartoffeln dazu Rettich-Möhrensalat	Gebratene Hähnchenkeule an Paprikarahmsauce mit "Fit" Gemüsemischung und frischen Stampfkartoffeln	Cremepudding
Donnerstag	24.09.2020	Kasselernacknbraten an Barbecuesauce mit Pastinakengemüse und feinem Kartoffelpüree	Spanische Reispfanne Paella mit Gemüsestreifen, Shrimps und Huhnfleisch dazu Gurkenfrischkost	Tortellini Ricotta e Spinaci an einer Käse-Pilzsauce dazu gemischten Bauernsalat	Grünkern-Käse-Knusper-Medaillon an heller Gemüsesauce mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln	Kalbfleischklößchen gebacken an Meerrettichsauce mit Rote Bete Gemüse und Salzkartoffeln	Dessert
Freitag	25.09.2020	Knusper-Fischstücke an Zitronenbuttersauce mit Kaisergemüse und Dillkartoffeln	Schweineroulade an Bratenrahmsauce mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	Gestürzte Eier an Möhren-Senfrahmsauce mit Mangoldgemüse und Salzkartoffeln	Vegetarische Nudelpfanne an Frischkäsesauce dazu bunter Beilagensalat	Schlemmer-Rührei mit Kräutern an Shrimpsauce mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Fruchtjoghurt
Samstag	26.09.2020	Erbsensuppentopf mit frischen Gartenkräutern, Kartoffeln und Möhren Puten-Bockwurst	Putenschnitzel knusprig gebacken an brauner Rahmsauce mit Pariser Butterkarotten und Salzkartoffeln	Kohlrabi-Möhren-Kartoffeleintopf mit Hühnerfleisch Minibrötchen	Kohlrabi-Möhren-Kartoffeleintopf mit Kräutern Minibrötchen	Kohlrabi-Möhren-Kartoffeleintopf mit Hühnerfleisch Minibrötchen	Fruchtdessert
Sonntag	27.09.2020	Schweinefiletmedaillon an Austernpilzsauce mit buntem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	Würziger Rehpfeffer an Kräuterseitlingen mit Broccoligemüse und Butterkartoffeln	Wir wünschen Ihnen einen schönen Sonntag	Waldpilzragout in Sahnesoße mit Broccoligemüse und Butterkartoffeln	Würziger Rehpfeffer an Kräuterseitlingen mit Broccoligemüse und Butterkartoffeln	Cremepudding

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