

| Menükarte für die Woche vom: 05.10.2020 - 11.10.2020 | | | | KW_41 | Name: | | |
|--|------------|---|---|---|--|---|-------------------|
| | | Menü A | Menü B | Menü C | Vegetarisch | Leichte Vollkost | Dessert |
| Montag | 05.10.2020 | Schmetterlingssteak gefüllt mit Fetakäse an Bratenrahmsauce mit Pastinakengemüse und Salzkartoffeln | Rigatoninudeln an Tomaten-Hackfleischsauce mit geriebenem Parmesan dazu Amerikanischer Krautsalat | Gulaschsuppentopf mit Paprikastreifen und Kartoffelwürfeln Roggenbrötchen | Hausgemachte Kartoffelklöße an Pilzrahmsauce "Funghi" dazu bunter Rohkostsalat | Rinderrostbraten an brauner Rahmsauce mit mediterranem Gemüse und Salzkartoffeln | Nachspeise |
| Dienstag | 06.10.2020 | Putenbrustbraten Baskische Art an karamellisierten Zwiebeln mit Erbsen-Maisgemüse und Dampfkartoffeln | Cordon Bleu gefülltes Schnitzel an Champignonrahmsauce auf Gemüsebett und kernigen Reis | Tofu-Klößchen an Schnittlauchsauce auf Gemüsebett und kernigen Reis | Bandnudeln an Frischkäsesauce mit Spinat und Julienne Karottenfrischkost | Gefüllte Roulade an Geflügelrahmsauce mit Blumenkohlgemüse und Kräuterreis | Fruchtquarkspeise |
| Mittwoch | 07.10.2020 | Gebackene Köttbuller an Bratensauce mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln | Kräuter-Senfbraten an Majoransauce mit gelb-grünen Bohnen und Salzkartoffeln | Maultaschen-Gemüse-Pfanne an Frischkäsesauce dazu bunter Rohkostsalat | Schwedische Sahnige Milchreispeise und Zimt und Zucker und selbstgekochtem Apfelkompott | Frikadelle hausgemacht an Senfrahmsauce mit Kürbisgemüse und Salzkartoffeln | Cremepudding |
| Donnerstag | 08.10.2020 | Hähnchenroulade mit Broccoli-Füllung an Rosmarinsauce mit Leipziger-Allerlei und Butterkartoffeln | Wokpfanne mit Sojasproßen, Huhnfleisch, Gemüsestreifen auf Reisbett dazu Chinakohlsalat | "Knipp" Norddeutscher Wurstebrei und Salzkartoffeln dazu gemischte saure Beilage | Kartoffel-Maisplätzchen an Champignonrahmsauce dazu Gurkensalat in Dillcreme | Zarte Hähnchenbrust an Schnittlauchsauce mit Fenchel-Karottengemüse auf Reisbett | Dessert |
| Freitag | 09.10.2020 | Kibbelinge an Limettensauce mit buntem Herbstgemüse und Butterkartoffeln | Schweinefiletragout in Champignonrahmsauce mit Prinzessbohnen und Butterkartoffeln | Landhauspfanne mit kleinen Hacklets mit Juliennegemüse dazu Eisbergsalat in Joghurtdressing | Gemüseragout in Cremefraichesauce Salzkartoffeln dazu bunter Rohkostsalat | Tilapiafilet gedünstet an Limettensauce mit buntem Herbstgemüse und Butterkartoffeln | Fruchtjoghurt |
| Samstag | 10.10.2020 | Schnippelbohneintopf mit buntem Gemüse, Kartoffelwürfeln, Mettwurstchen | Schweineschnitzel gebacken an Käsesauce mit Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln | Kohlrabi-Möhren-Kartoffeleintopf mit Kräutern dazu Wiener Würstchen | Kohlrabi-Möhren-Kartoffeleintopf mit Kräutern und kleinen Kräuterklößchen | Kohlrabi-Möhren-Kartoffeleintopf mit Kräutern dazu Wiener Würstchen | Fruchtdessert |
| Sonntag | 11.10.2020 | Rinderroulade Hausfrauen Art an Bratenrahmsauce mit Broccoligemüse und Salzkartoffeln | Geflügelgoulasch "Gourmet" an Zitronenbuttersauce mit Broccoli-Karottengemüse und Dampfkartoffeln | Wir wünschen Ihnen einen schönen Sonntag | Quinoa-Erbsen-Frikadelle an Kräuterrahmsauce und Salzkartoffeln dazu Brechbohnen - Gurkensalat | Geflügelgoulasch "Gourmet" an Zitronenbuttersauce mit Broccoli-Karottengemüse und Dampfkartoffeln | Cremepudding |

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