

Menükarte für die Woche vom: 12.10.2020 - 18.10.2020				KW_42	Name:		
		Menü A	Menü B	Menü C	Vegetarisch	Leichte Vollkost	Dessert
Montag	12.10.2020	Spießbraten an Zwiebelsauce mit Weißkohlgemüse und Salzkartoffeln	Hähnchenbrustfilet Piccata an Gemüse-Tomaten- Spaghetti dazu bunter Gartensalat	Badischer Möhren- Kartoffeleintopf Minibrötchen	Vegetarisches Schnitzel an Gemüse-Tomaten- Spaghetti an Tomatensauce dazu Blattsalate	Fleischklopse gebrüht an Schnittlauchsauce mit buntem Karottenduo dazu kleine gebratene Kartoffeln	Nachspeise
Dienstag	13.10.2020	Würziger Kalbsgoulasch mit Pilzmischung mit Brechbohngemüse und Butterkartoffeln	Gefüllte Tortelloni Ricotta Gemüse an Spinat-Gorgonzolasauce dazu Frischkostsalat in Balsamicodressing	Himmel und Erde Apfelkartoffelstampf Gebratene Blutwurst an karamellisierten Zwiebeln dazu gemischte saure Beilage	Hausgemachtes Kartoffelgratin an feiner Gemüserahmsauce o. Stücke dazu Frischkostsalat "Erna"	Salzwiesen-Lammbraten an Kräutersauce mit Countrygemüse und Butterkartoffeln	Fruchtquarkspeise
Mittwoch	14.10.2020	Schweinshaxe gegrillt an Thymianjus mit Rosenkohlgemüse und feinem Kartoffelpüree	Geflügelbrustspieß an Champignonrahmsauce mit Balkan-Gemüse und Salzkartoffeln	Backfischfilet aus Alaska- Seelachs an Dillrahmsauce mit Balkan-Gemüse Kartoffelkräuterpüree	Omelett mit Champignon und Käse an Dillrahmsauce und Salzkartoffeln dazu bunter Gartensalat	Gebratene Hähnchenkeule an Majoransauce mit Broccoligemüse und Butterkartoffeln	Crempudding
Donnerstag	15.10.2020	Rollbraten von der Putenoberkeule an Cremiger Sauce mit buntem Karottenduo Salzkartoffeln	Frische Bratwurst an fruchtiger Currysauce und Wedgeskartoffeln dazu bunter Beilagensalat	Heringsstipp in Sahnesauce mit Apfel, Zwiebel und Gurkenstreifen und Salzkartoffeln	Spiralennudeln mit frischen Gemüsestreifen an Spinat-Käsesauce dazu Rohkostsalat	Zarter Rinderbraten an Apfelrahmsauce braun mit frischem Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln	Dessert
Freitag	16.10.2020	Backfisch aus Seelachsfilet an Kürbis-Orangen- Rahmsauce, mit buntem Herbstgemüse an Ofenkartoffeln	Gebackener Leberkäse an Bratenjus mit geschmortem Spitzkohl und Kartoffelpüree	Pasta Penne-Arrabiatta mit Kirschtomaten, Kräutern und Kaiserschoten und ein geb. Goudaschnitzel dazu bunter Rohkostsalat	Klopse vegetarisch an Schnittlauchsauce mit Möhren-Broccoligemüse und Salzkartoffeln	Eierragout mit Champignon mit Blattrahmspinat und Kartoffelpüree	Fruchtjoghurt
Samstag	17.10.2020	Linseneintopf mit Kartoffeln, Kräutern und frischem Gartengemüse mit einem Bockwurstchen	Hähnchengeschnetztes "Züricher Art" mit Gemüsemischung und Salzkartoffeln	Herbstlicher Gemüseintopf mit Karotten und Kartoffeln dazu Wiener Würstchen	Bunter Sommereintopf mit frischen Kräutern, Gemüsewürfeln und kleinen Kräuterklößchen	Herbstlicher Gemüseintopf mit Karotten und Kartoffeln dazu Wiener Würstchen	Fruchtdessert
Sonntag	18.10.2020	Truthahnroulade gefüllt an Geflügelrahmsauce mit Herbstgemüse und Butterkartoffeln	Sauerbraten nach Westfälische Art an Rinderbratensauce mit Apfel-Rotkohlgemüse und Butterkartoffeln	Wir wünschen Ihnen einen schönen Sonntag	Gefüllte Paprikaschote an heller Rahmsauce und Salzkartoffeln dazu bunter Beilagensalat	Truthahnroulade gefüllt an Geflügelrahmsauce mit Herbstgemüse und Butterkartoffeln	Crempudding

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