

Menüplan

Datum:

24. November 25

30. November 25

Leibgericht

Gesunde Küche

Abendessen

Montag 24. Nov 25	Bavaria Krautsalat K Passierte Gemüsesuppe 7/9	Bavaria Krautsalat K Passierte Gemüsesuppe 7/9	Belegte Brote oder Kniften
Brot d. Woche: Vollkorn- brötchen	Unsere hausgemachte Currywurst dazu Wedges aus dem Ofen 7/9 mit Majo und kleiner Gemüsegarntur Früchtepüree mit Schlagsahne 7	Vegetarischer Teller: Sellerieschnitzel 1W/3/7/9/15 Spätzle und Rahmgemüse Früchtepüree mit Schlagsahne 7	Gala Abend mit Haus Schäpenkamp 
Dienstag 25. Nov 25	Bulgursalat mit Zucchini 1 Graupeneintopf 9/10 Rinderstreifen provenzalischer Art 1W/3/7 Butternudeln Paprika bunt- Tomaten-Zwiebeln Achtung ein Hauch Knoblauch	Bulgursalat mit Zucchini 1 Graupeneintopf 9/10 Kaiserschmarrn mit Vanillesoße 1W/3/7	Belegte Brote oder Kniften Brotaufstrich: Griebenschmalz und Thunfisch 4/7/10
Käse d. Woche Petrella Friskkäse	 Quark mit Obstsalat 7 	 Quark mit Obstsalat 7	
Mittwoch 26. Nov 25	Griechischer Bohnensalat K Bortsch mit frischer rote Bete 9	Griechischer Bohnensalat K Bortsch mit frischer rote Bete 9	Belegte Brote oder Kniften
Wurst d. Woche Pfeffersalami	Putenschnitzel mit Champignonsoße Kräuterreis Möhrenduo 1W/3/7/15 Birnengrütze mit Zimt	Senfeier Kartoffelstampf Rahmspinat 3/7/10 Birnengrütze mit Zimt	Weißwurst mit süßem Senf 10 
Donnerstag 27. Nov 25	Rotkohlsalat weich und lecker K Minestrone mit Knoblauch 9	Rotkohlsalat weich und lecker K Minestrone mit Knoblauch 9	Belegte Brote oder Kniften
Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl	Krustenbraten mit Apfel-Zwiebelsoße Bratkartoffeln Spitzkohl 7/9/10 Götterspeise F	Dreierlei Gemüse: Teigtasche-Cannelloni 1W/3/7/9/15 Tomatenragout Götterspeise	Käseauswahl mit Harzer 7 
Freitag 28. Nov 25	Freitag ist Gurkentang 7 Zwiebelcremesuppe 9	Freitag ist Gurkentang 7 Zwiebelcremesuppe 9	Belegte Brote oder Kniften
Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl	 Rotbarsch gebraten 4 Salzkartoffeln Lauchgemüse Mousse vom Bratapfel	 Winterlicher Salatteller mit gebackenem Camembert 1W/3/7/9/15 Preiselbeeren und Ei Mousse vom Bratapfel	Kräutercremesuppe 7 
Samstag 29. Nov 25	Gemüwestreifen Cocktail 7	Gemüwestreifen Cocktail 7	Belegte Brote oder Kniften
Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl	Eintopf Unser hausgemachter Grünkohl mit Mettenden 9/10 Joghurt mit Himbeersaft 7	Buchweizen-Pfannkuchen 1W/3/7/K mit Speck und Schmandsoße Joghurt mit Himbeersaft	Menü Klassiker: Hühnereintopf mit Nudelfäden 1W/3/7/9 
Sonntag 30. Nov 25	Endiviensalat mit Kartoffeldressing und Brotcroutons 1W/3/7 Geflügelkraftbrühe 9		Belegte Brote oder Kniften
1. Advent Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl	 Schweinefiletstreifen mit grünem Pfeffer und Pilzen dazu reichen wir Miniklöße und feine Böhnchen 7/10/15		Schlachtplatte 10 
Grüne Woche	Schokoladenpudding mit Vanillesoße 7		

Die Legende der Allergene und der Zusatzstoffe können auf den Wohnbereichen, der Cafeteria und der Küche eingesehen werden.

Menüplan

01. Dezember 25

07. Dezember 25

Leibgericht		Gesunde Küche		Abendessen	
Montag 01. Dez 25	Pusztasalat K Passierte Gemüsesuppe 1W/7	Pusztasalat K Passierte Gemüsesuppe 1W/7		Belegte Brote oder Kniften	
Brot d. Woche: Pumpernickel	Tafelspitz mit Meerrettichsoße 7/10 Kräuterpüree Brokkoli 	 Rührei 3/7 Salzkartoffeln Rahmspinat		Heringssalat 1W/3/4/7 	
	Früchtekompott leicht beschwipst 16	Früchtekompott leicht beschwipst 16			
Dienstag 02. Dez 25	Cäsar-Salat 3/7 Karottencreme aus der leichten Küche 7/9	Cäsar-Salat 3/7 Karottencreme aus der leichten Küche 7/9		Belegte Brote oder Kniften	
Käse d. Woche: Edamer in Scheiben	Ragout vom Schweinbäckchen 7/10 Knödel Wirsinggemüse 	Grillkäse an Honigsoße 7 Rosmarin Drillinge Brechbohnen 		Laugengebäck 1W/3/7 	
	Winterlicher Gewürzquark 7	Winterlicher Gewürzquark 7			
Mittwoch 03. Dez 25	Kohlrabistreifen an Knoblauchdressing 7 Klare Kräutersuppe 9	Kohlrabistreifen an Knoblauchdressing 7 Klare Kräutersuppe 9		Belegte Brote oder Kniften	
Wurst d. Woche: Kaiserfleisch	Gefüllte Paprika mit Rindfleisch, 1W/3/7 dazu bunter Reis und Tomatensoße 	 Gemüse Eintopf 9 vegetarisch verfeinert mit Liebstöckel		Bauernbrot überbacken 1W/3/7 	
	Milchkaffeeccreme mit Kakao 7	Milchkaffeeccreme mit Kakao 7			
Donnerstag 04. Dez 25	Rote Bete in Scheiben K Feines Pilzsüppchen 9/15	Rote Bete in Scheiben K Feines Pilzsüppchen 9/15		Belegte Brote oder Kniften	
Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl	Wurstpfanne vom Geflügel 1W/3/7/9/10 Reisnudeln Gesundes Gemüse 	Hefeklöße 1W/3/7 mit brauner Butter und Beerenmix 		Fisch in Dose 4 	
	Birnenpüree K	Birnenpüree K			
Freitag 05. Dez 25	Gurkensalat im Dill-Joghurd dressing 7 Bouillon 9	Gurkensalat im Dill-Joghurd dressing 7 Bouillon 9		Belegte Brote oder Kniften	
Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl	Gebratenes Forellenfilet Müllerin Art 4/7 mit Kräutersoße Salzkartoffeln und Leipziger Allerlei 	Ofengeröstete Süßkartoffel 15/K Kürbis-Pilz Gemüse mit veganem Käse 		Selbstgemachter Brotaufstrich (Avocado, Frischkäse 7/15 Kirschtomaten, Pilze) 	
	Obstsalat in Orangensoße	Obstsalat in Orangensoße			
Samstag 06. Dez 25	Selleriesalat mit Rettichgarnitur 9	Selleriesalat mit Rettichgarnitur 9		Belegte Brote oder Kniften	
Nikolaus				Menü Klassiker :	
Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl	...Eintopftag Kartoffeleintopf bürgerlich 9 mit Fleischwurststückchen 	Vegetarische Nudelpfanne 1W/3/6/7 mit geräuchertem Tofu und und Sambal Oelek (scharfe Würzsoße) 		Apfelpannkuchen mit Vanillesoße 1W/3/7 	
	Pfirsichjoghurt 7	Pfirsichjoghurt 7			
Sonntag 07. Dez 25	Adventssalat mit Nüssen und geröstetem Brot 1W/3/7/8 H/M Hühnerbrühe 9			Belegte Brote oder Kniften	
2. Advent				Wurstsalat 10 	
Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl	Kalbsgulasch mit Schalotten 1W/3/7/10 hierzu reichen wir Spätzle Kaisergemüse				
Blaue Woche	Karamellpudding garniert 3/7				

Die Legende der Allergene und der Zusatzstoffe können auf den Wohnbereichen, der Cafeteria und der Küche eingesehen werden.