

	VOLLKOST – Menü 1	LEICHTE KOST – Menü 2	VEGETARISCH – Menü 3
Montag 27.01.	Fleischbrühe mit Flädle Currywurstgulasch mit Schwenkkartoffeln und Farmersalat Haselnusspudding	Tomatencremesuppe mit Basilikum Gabelspaghetti mit Käsesauce und Kochschinken, dazu Karottengemüse Birnenkompott	Tomatencremesuppe mit Basilikum Gabelspaghetti mit Käsesauce und Gemüsestreifen, dazu Karottengemüse Haselnusspudding
Dienstag 28.01.	Gemüsecremesuppe Gedünstetes Putenbruststeak auf China-Gemüse in einer leichten süß-sauren Sauce, dazu Basmatireis Buttermilch-Zitronendessert	Rinderbrühe mit Backerbsen Gedämpftes Rotbarschfilet mit Kräutercremesauce und Salzkartoffeln, dazu Eisbergsalat mit amerikanischem Dressing Obstsalat mit Maraschino	Gemüsecremesuppe Germknödel mit Pflaumenkompott Buttermilch-Zitronendessert
Mittwoch 29.01.	Kleiner Salatteller Gebatene Jagdwurst-Jägerschnitte mit Waldpilzrahmsauce, Kaisergemüse und Salzkartoffeln Schokoladenpudding mit Bananencremesauce	Kleiner Salatteller Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch Waldmeister-Götterspeise mit Vanillesauce	Kleiner Salatteller Gnocchi mit Gorgonzolasauce und mediterranem Gemüse Schokoladenpudding mit Bananencremesauce
Donnerstag 30.01.	Klare Tomatensuppe mit Grießklößchen Hausgemachter Grünkohl mit Kohlwurst und Salzkartoffeln Heidelbeer-Fruchtjoghurt	Pastinakencremesuppe Quarkkälchen mit Vanillesauce Ananaskompott	Klare Tomatensuppe mit Grießklößchen Quarkkälchen mit Vanillesauce Heidelbeer-Fruchtjoghurt
Freitag 31.01.	Hühnercremesuppe Heringsfilet „Hausfrauen Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken in Sauerrahmsauce, dazu Räucherspeck-Kartoffeln Grießflammerie mit Kirschen	Gemüsebrühe mit Eierfäden Rahmspinat mit Rühreiern und Salzkartoffeln Apfelmus mit Sahne	Gemüsebrühe mit Eierfäden Rahmspinat mit Rühreiern und Salzkartoffeln Grießflammerie mit Kirschen
Samstag 01.02.	Kleiner Salatteller Kartoffel- Gemüseintopf mit Würstchenscheiben Milchreis mit Ananas	Kleiner Salatteller Kartoffel- Gemüseintopf mit Würstchenscheiben Fruchtcocktail	Kleiner Salatteller Back-Camembert mit Preiselbeeren, Salatgarnitur und Weißbrot Milchreis mit Ananas
Sonntag 02.02.	Maiscremesuppe Gebratenes Hähnchen-Cordon bleu mit Rahmsauce, Leipziger Allerlei, Salzkartoffeln Panna Cotta mit Himbeersirup	Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse Leicht gebratenes Hähnchen-Cordon bleu mit Rahmsauce, Karotten und Salzkartoffeln Mandarinenkompott	Maiscremesuppe Karotten-Kartoffelrösti mit Thymiancremesauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Panna Cotta mit Himbeersirup

Die Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Für weitere Informationen zu diesem Thema wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.