

Speisenplan vom 01.01.2019 – 04.01.2019

Telefonische Zu- und Abbestellungen sind täglich bis 8:00 Uhr möglich

KW 01	Menü I 3,80 €	Menü II 4,10 €	Kaltgericht 3,80 €	Beilage oder Dessert 0,35 €
Mo.				
Di.				
Mi.	<b>Eierragout</b> <sup>a,i,j</sup> mit buntem Gemüse, Petersilienkartoffeln	<b>Grüzwurst</b> <sup>l</sup> Sauerkraut, Salzkartoffeln	<b>Italienischer Nudelsalat</b> <sup>a,c,l</sup> mit Cherrytomaten, Mozzarella Kügelchen <sup>8</sup> , Basilikum und frischen Kräutern	<b>Dessert:</b> Apfelsine
Do.	<b>panierte Schweineleber</b> mit Kartoffelpüree und Schnittlauch dazu Apfel-Zwiebelfett	<b>gebratenes Lachsfilet</b> an Limonen Sauce, Zitronenecke, Bandnudeln	<b>Wrap mit Käse <sup>8</sup> und Putenbrust <sup>l</sup></b> gefüllt mit Sour Cream <sup>5</sup> , gemischten Salaten, Putenbruststreifen, Gurkenwürfel	<b>Beilage:</b> Hausgemachter Gurkensalat
Fr.	<b>Erbensuppe</b> <sup>d</sup> mit Sellerie, Möhren, Porree, Kartoffelwürfel und Kasseler Stücken und einer Bockwurst	<b>Schweinesteak „au four“</b> <sup>a,c,l</sup> Würzfleisch mit Käse <sup>8</sup> überbacken, Wachsbohnen, Salzkartoffeln	<b>Kasseler Hähnchenkeule</b> hausgemachter Kartoffelsalat <sup>8,a</sup> Salatbeilage	<b>Dessert:</b> Vollkornjoghurt <sup>8,i</sup>

Speisenplan vom 07.01.2019 – 11.01.2019

KW 02	Menü I 3,80 €	Menü II 4,10 €	Kaltgericht 3,80 €	Beilage oder Dessert 0,35 €
Mo.	<b>Champignonpfanne</b> <sup>l</sup> mit Zwiebelwürfeln, frischer Petersilie und Spätzle <sup>a,i</sup>	<b>gemischter Gulasch</b> <sup>l</sup> (Schwein/Rind) mit Buttererbsen und Salzkartoffeln	<b>Toskana Mix</b> mit Parmaschinken und Käsewürfeln, Kopfsalat, Feldsalat, Kohlrabi Stifte, Gurke, gelbe Paprika, Tomate, Maiskölbchen <b>Dressing:</b> Kräuterdressing <sup>8</sup>	<b>Dessert:</b> Fruchtcocktail
Di.	<b>Hühnerfrikassee</b> <sup>c,d,i</sup> mit buntem Gemüse, Risotto Reis	<b>Sahnehackbraten</b> <sup>a,c,i,d</sup> Mischgemüse, Petersilienkartoffeln	<b>paniertes Kasseler Kotelett</b> <sup>a,i</sup> hausgemachter Nudelsalat <sup>8,a,i</sup> Salatbeilage	<b>Dessert:</b> Buttermilchdessert <sup>8</sup>
Mi.	<b>Schmorkohl</b> <sup>l</sup> mit gemischtem Hackfleisch, Salzkartoffeln	<b>Currywurst</b> <sup>d</sup> in pikanter Sauce <sup>l</sup> , Kartoffelpüree <sup>9</sup> mit Schnittlauch	<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Fetakäse <sup>8</sup> , schwarzen Oliven, Gurken, Zwiebelringen, Tomaten, Paprika, Eisbergsalat, Peperoni <b>Dressing:</b> Tzaziki <sup>8</sup>	<b>Beilage:</b> Tomatensalat
Do.	<b>2 Bratbouletten</b> <sup>a,i</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>l</sup> und Salzkartoffeln	<b>2 Grillfische</b> auf Gemüsebett, mit Kräutersauce <sup>8,i</sup> und Salzkartoffeln	<b>Vollkorn Burger</b> <sup>a,c,i,e</sup> "Hamburger Art" mit Hackfleisch, Salatblätter, Tomatenscheiben, dün. Gurkenhappen, Röstzwiebeln, Hamburger Sauce	<b>Beilage:</b> Apfel-Möhren- Rohkostsalat
Fr.	<b>Wruken Eintopf</b> mit Kartoffelwürfel, Suppengemüse <sup>d</sup> , Rauchfleischinlage und Thymian <b>Beilage:</b> Vollkornbrötchen <sup>a,i</sup>	<b>Geflügelsülze</b> Remouladensauce <sup>a,c</sup> "Hausmacher Art", Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	<b>Frikadelle „Fleischermeister“</b> <sup>a,c,l</sup> hausgemachter Kartoffelsalat <sup>8,a</sup> Salatbeilage	<b>Dessert:</b> Orangensaft

Speisenplan vom 14.01.2019 – 18.01.2019

KW 03	Menü I 3,80 €	Menü II 4,10 €	Kaltgericht 3,80 €	Beilage oder Dessert 0,35 €
Mo.	<b>Rucola-Süßkartoffel-Schnitte</b> <sup>l</sup> Blumenkohl, Petersilienkartoffeln	<b>pan. Schweinebauch</b> <sup>a,i</sup> mit Erbsen-Mais Gemüse, Petersilienkartoffeln	<b>Vital Salat mit Feta Würfel</b> <sup>8</sup> gemischter Blattsalat, Paprika, Gurke, Möhrenstifte, Tomate, Feta Würfel <sup>8</sup> , Croutons <sup>l</sup> und frischen Basilikum, Buttermilchdressing <sup>8</sup>	<b>Beilage:</b> Bohnensalat
Di.	<b>paniertes Jägerschnitzel</b> <sup>l,j</sup> mit Tomatensauce <sup>l</sup> und Nudeln <sup>a,i</sup>	<b>Putenfilet-Gulasch</b> <sup>l</sup> mit Salzkartoffeln	<b>5 Chicken Wings</b> hausgemachter Nudelsalat <sup>8,a,i</sup> Salatbeilage	<b>Dessert:</b> Schokopudding <sup>8</sup> mit Vanillesauce <sup>8</sup>
Mi.	<b>2 Kocheier</b> in feiner Buttersensauce <sup>l,j,c</sup> , Petersilienkartoffeln	<b>Kohlroulade</b> <sup>a,i</sup> mit Hackfleischfüllung in pikanter Sauce <sup>l</sup> , Salzkartoffeln	<b>Fruchtiger Salat</b> mit Eisbergsalat, Mandarinen, Ananas, Weintrauben, Apfelspalten <b>Dressing:</b> Zitronendressing <sup>8</sup>	<b>Dessert:</b> Obstkompott
Do.	<b>Hähnchenbrust (unpaniert)</b> mit Rosenkohl <sup>l</sup> und Petersilienkartoffeln	<b>pan. Schollenfilet (Doppelfilet)</b> <sup>a,i</sup> mit Schusterstipp (Pfannensauce süß sauer mit Speckwürfeln) und Kartoffelpüree <sup>9</sup> mit frischen Kräutern	<b>gefülltes Baguette Brot</b> <sup>l</sup> belegt mit Eisbergsalat, Lollo-Biando, Frischkäse (0,1% Fett), gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Tomaten- und Gurkenscheiben und Hamburger Art	<b>Beilage:</b> Rotkrautsalat
Fr.	<b>Linseneintopf</b> <sup>d</sup> mit Rauchfleischinlage und 2 Wiener Würstchen	<b>Römerschnitzel</b> <sup>a,c,l</sup> mit Tomate, Schinken und Käse <sup>8</sup> belegt, Schwarzwürzeln, Salzkartoffeln	<b>5 Hähnchennuggets</b> <sup>l</sup> hausgemachter Kartoffelsalat <sup>8,a</sup> Salatbeilage	<b>Dessert:</b> Rote Grütze

Speisenplan vom 21.01.2019 – 25.01.2019

KW 04	Menü I 3,80 €	Menü II 4,10 €	Kaltgericht 3,80 €	Beilage oder Dessert 0,35 €
Mo.	<b>Pastinaken-Steckrüben-Rösti</b> Kartoffelpüree <sup>9</sup> mit frischen Schnittlauch und Kräutersauce <sup>8,i</sup>	<b>Bratwurst</b> <sup>d,j</sup> mit Sauerkraut <sup>l</sup> und Salzkartoffeln	<b>Wellnes Salat mit Feta Würfel</b> <sup>8</sup> Kopfsalat, Eisbergsalat, Gurke, Möhren, Paprika, Radieschen, Tomate, Zucchini und Feta Würfel <sup>8</sup> , Kräuterdressing <sup>8</sup>	<b>Beilage:</b> Banane
Di.	<b>pikanter Wurstgulasch</b> <sup>l,j</sup> mit Möhrenwürfel, Erbsen, Bohnen und Jagdwurstwürfel, Gabelspaghetti <sup>a,i</sup>	<b>paniertes Hähnchenschnitzel</b> <sup>a,i</sup> mit grünen Bohnen <sup>l</sup> und Salzkartoffeln	<b>Chicken Finger</b> <sup>l</sup> (in Kokos Panade) hausgemachter Nudelsalat <sup>8,a,i</sup> Salatbeilage	<b>Dessert:</b> Wackelpudding Waldmeister <sup>l</sup>
Mi.	<b>Milchreis</b> <sup>c,i</sup> mit Zimt und Zucker <b>Dessert:</b> Apfelmus	<b>Rindergeschnetzeltes Stroganoff</b> mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Champignons und Butterspätzle <sup>a,i</sup>	<b>bunte Salatschüssel</b> mit gebratenen Putenbruststreifen, Eisbergsalat, Möhrenstiften, Kohlrabi Stifte, Tomaten, Gurken, Paprika <b>Dressing:</b> Joghurt Dressing <sup>8</sup>	<b>Dessert:</b> Apfelmus mit Vanillesauce <sup>8</sup>
Do.	<b>Fischwürfel</b> in Petersiliensauce <sup>l</sup> und Salzkartoffeln	<b>Kartoffelauflauf</b> <sup>c</sup> mit buntem Gemüse, Kochschinkenstreifen und Käse <sup>8</sup> überbacken	<b>Gemüse Wrap</b> <sup>l</sup> gefüllt mit Kopfsalat, Karotten, Zucchini, roter und gelber Paprika, Zwiebeln <b>Dressing:</b> Creme Fraiche <sup>8</sup>	<b>Beilage:</b> Weißkrautsalat mit Pflirsich
Fr.	<b>Brühnudeln</b> <sup>a,i</sup> mit Hühnerfleisch und Gemüse <sup>d</sup> <b>Beilage:</b> Imbissbrötchen <sup>l</sup>	<b>Hähnchenkeule</b> mit Rotkohl <sup>l</sup> und Petersilienkartoffeln	<b>Toskana-Schnitzel</b> <sup>a,i,j</sup> (mit Kräuter/Parmesan-Käse Panade) hausgemachter Kartoffelsalat <sup>8,a</sup> Salatbeilage	<b>Dessert:</b> Apfelsaft

Bestellzettel

Druckfehler und Änderungen vorbehalten

Woche: 01	Kd-Nr.:	Name:	Woche: 02	Kd-Nr.:	Name:	Woche: 03	Kd-Nr.:	Name:	Woche: 04	Kd-Nr.:	Name:
Menü I	Menü II	Kalt-Gericht	Beilage Dessert	Menü I	Menü II	Kalt-Gericht	Beilage Dessert	Menü I	Menü II	Kalt-Gericht	Beilage Dessert
Mo.				Mo.				Mo.			
Die.				Die.				Die.			
Mi.				Mi.				Mi.			
Do.				Do.				Do.			
Fr.				Fr.				Fr.			
Ges.				Ges.				Ges.			