

KW 09	Menü I 3,80 €	Menü II 4,10 €	Kaltgericht 3,80 €	Beilage oder Dessert 0,35 €
Mo.	<u>Gemüsebratling</u> an Blumenkohl- Cremesauce ^{a,1} und Kartoffelpüree ⁸ mit frischen Kräutern	<u>Szegediner Gulasch¹</u> (Gulasch und Sauerkraut) und Salzkartoffeln	<u>Rucola Salat</u> mit Serrano-Schinken, gehobeltem Parmesan, kleine Tomaten und Pinienkernen Dressing: Italienisch	Beilage: Obst
Di.	<u>Grüzwurst¹</u> mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	<u>Putenrollbraten</u> mit Rotkohl ¹ und Salzkartoffeln	<u>5 Chicken Nuggets</u> mit Nudelsalat "Hausmacher Art" ^{a,c} und Salatbeilage	Dessert: Joghurt ^c
Mi.	<u>Polenta^{a,1}</u> (Maisgries) mit hausgemachter Fruchtsauce (Erdbeeren und Kirschen)	<u>Schweinerippchen</u> mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	<u>Schichtsalat^{a,c,d}</u> mit Selleriesalat, Ananas, Porree, Apfelwürfel, Mais, Kochschinkenstreifen, Kochei, Eisbergsalat, geriebener Käse ⁸ Dressing: Joghurt ⁸	Beilage: Kompott
Do.	<u>Schmorkohl¹</u> mit gemischtem Hackfleisch und Petersilienkartoffeln	<u>gedünsteter Fisch</u> an Champignons und buntem Gemüse, dazu kleine Pellkartoffeln in Butter ⁸	<u>Crunchy Chicken Burger^{a,c,8}</u> (Hähnchenschnitzel in Knuspermantel) Salatmayonaise ⁸ , Lollo Bionda, dänische Gurkenscheiben, rote Zwiebeln und Tomatenscheiben	Beilage: Rotkrautsalat
Fr.	<u>Möhren-Kohlrabi Eintopf</u> mit Geflügelfleisch und Kartoffelwürfel Beilage: Mini Laugenstange ¹	<u>paniertes Kotelett^{a,1}</u> mit Romanesco Röschen und Petersilienkartoffeln	<u>Puszta Spieß</u> mit Kartoffelsalat "Hausmacher Art" ^{a,8} und Salatbeilage	Dessert: Pudding ^c

Speisenplan vom 04.03.2019 – 08.03.2019

KW 10	Menü I 3,80 €	Menü II 4,10 €	Kaltgericht 3,80 €	Beilage oder Dessert 0,35 €
Mo.	<u>vegetarisches Schnitzel</u> mit Wirsing-Rahmsauce ⁸ und Salzkartoffeln	<u>Currywurst</u> in pikanter Sauce mit Kartoffelpüree ⁸ und frischen Kräutern	<u>4 halbe Eier auf Rohkostsalat</u> Eisberg, Radieschen, Gurkenscheiben, bunter Paprika und Möhrenstifte dazu Creme fraiche ⁸	Dessert: Fruchtquark ^c
Di.	<u>paniertes Jägerschnitzel^{a,1}</u> an Tomatensauce und Spirellis ^{a,1}	<u>Schweinegeschnetzeltes¹</u> (mit Paprika, Zucchini, Tomate und Zwiebelwürfeln) an Langkorn Reis	<u>5 Chicken Finger^{a,c,1}</u> Nudelsalat "Hausmacher Art" ^{a,c} und Salatbeilage	Beilage: Obst
Mi.	<u>6 Eierkuchen^{a,c,1}</u> mit Apfelmus	<u>Hähnchenschnitzel "Cordon Bleu"^{a,1}</u> mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln	<u>Chefsalat</u> mit Kochei, Blattsalat, Möhrenstifte, Weißkohl, Gurke, Tomate, Paprika, Kochschinken, Mandarinen und Käsestifte ^c Dressing: Joghurt ^c	Dessert: Birnenkompott
Do.	<u>Lachs-Picolino^{a,1}</u> mit Leipziger Allerlei Pfannensauce ¹ und Salzkartoffeln	<u>Grünkohl¹</u> mit Kasseler Würfel und Knacker an Salzkartoffeln	<u>gefülltes Jägersandwich^{a,c,1}</u> belegt mit Schnitzfleisch, Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln und pikanter Sauce	Beilage: Apfel-Möhren- Rohkostsalat
Fr.	<u>Wachbohnen Eintopf</u> mit Kartoffelwürfel und Wiener Wurst Beilage: 1 Scheibe Vollkornbrot ¹	<u>Mecklenburger Schweinebraten</u> mit Möhrenscheiben und Petersilienkartoffeln	<u>Hähnchenhaxe^{a,c,1}</u> Kartoffelsalat "Hausmacher Art" ^{a,8} und Salatbeilage	Beilage: Obst

Speisenplan vom 11.03.2019 – 15.03.2019

KW 11	Menü I 3,80 €	Menü II 4,10 €	Kaltgericht 3,80 €	Beilage oder Dessert 0,35 €
Mo.	<u>Geflügel-Lauch Ragout</u> mit Vollkorn Reis	<u>Bauernroulade^{a,1}</u> (mit Zwiebeln, Speck und Gurken gefüllt) an Sauce ¹ , Erbsen dazu Salzkartoffeln	<u>fruchtiger Salat mit Käse⁸ und Croutons¹</u> mit Endiviensalat, blauen Weintrauben, Mandarinen und Walnüssen Dressing: liebliches Zitronendressing ⁸	Dessert: Rote Grütze mit Vanillesauce ^c
Di.	<u>Chinapfanne (süß sauer)^{a,h,1}</u> mit Hühnerfleisch, Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Pilzen, Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten und Asia Nudeln ^{a,1}	<u>paniertes Schweineschnitzel^{a,1}</u> mit Mischgemüse I und Petersilienkartoffeln	<u>Italienischer Nudelsalat^{a,1}</u> mit Cherrytomaten, Mozzarellakugeln ⁸ , Basilikum und frischen Kräutern	Beilage: Hausgemachter Gurkensalat
Mi.	<u>3 Putenklopse</u> in buntem Gemüse ¹ mit Salzkartoffeln	<u>Jägerpfanne¹</u> Schweinefleisch mit Champignons und Langkorn Reis	<u>bunter Parika Salat</u> mit roter, gelber und grüner Paprika, dazu Kirschtomaten und Blattsalaten Dressing: Balsamico	Dessert: Erdbeerpudding ^c
Do.	<u>Rührei</u> mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln	<u>Grillfisch</u> auf Gemüsebett, an Kräutersauce ⁸ und Petersilienkartoffeln	<u>Pulled-Pork Burger^{1,e}</u> mit Coleslaw-Weißkrautsalat, roten Zwiebelringen und Barbecue Sauce	Beilage: Weißkrautsalat mit Pfersich
Fr.	<u>weiße Bohnen Eintopf</u> mit Möhren- und Kartoffelwürfel und Rauchfleischinlage Beilage: Weizenbrötchen ¹	<u>5 Hähnchen Nuggets^{a,1}</u> mit Broccoli und Petersilienkartoffeln	<u>paniertes Schweineschnitzel^{a,1}</u> mit Zitronenecke an Kartoffelsalat "Hausmacher Art" ^{a,8} und Salatbeilage	Beilage: Fruchtmilch ^c

Speisenplan vom 18.03.2019 – 22.03.2019

KW 12	Menü I 3,80 €	Menü II 4,10 €	Kaltgericht 3,80 €	Beilage oder Dessert 0,35 €
Mo.	<u>5 American Pancake^{a,c,1}</u> mit Apfelmus	<u>panierter Schweinbauch^{a,1}</u> mit Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln	<u>gebratenes Hähnchenfleisch auf fruchtigem Rohkost</u> Chinakohl, Lolo Rosso, Mandarine, Ananas, Pfirsichwürfel, Hähnchenstreifen und Minzeblätter Himbeervinaigrette	Dessert: Schokopudding ⁸ mit Vanillesauce ^c
Di.	<u>3 Königsber Klopse</u> in feiner Kapernsauce ¹ und Salzkartoffeln	<u>3 Chicken Drums</u> (Hähnchen-Unterkeule) mit Frühlingsgemüse und Petersilienkartoffeln	<u>Hacksteak "Texas"^{a,c,l,j}</u> mit Nudelsalat "Hausmacher Art" ^{a,c} und Salatbeilage	Beilage: Frischobst
Mi.	<u>gebratene Jagdwurstwürfel^j</u> in DDR-Tomatensauce ¹ und Spirelli ^{a,1}	<u>Roulade vom Schwein</u> mit Rotkohl ¹ und Salzkartoffeln	<u>Tomatensalat mit Mozzarellascheiben⁸</u> Tomatenscheiben, Zwiebellauch, Peperoni, frischer Basilikum, Eisberg, Mozzarellascheiben ⁸ , Knüppelbrötchen ¹ und Balsamicodressing	Beilage: Fruchtsaft
Do.	<u>Fischboulette</u> mit bunter Gemüsesauce ¹ und Kartoffelpüree ⁸ und frischen Kräutern	<u>Rindfleisch „Thailändische Art“¹</u> Paprikastreifen, Bambussprossen, und leicht scharfer Currysauce mit Kokosmilch und Reis	<u>gefülltes Baguettebrot¹</u> mit Hähnchenbrustfilet, Eisbergsalat, Lollo Bionda, Frischkäse ⁸ , Gurken und Tomatenscheiben Hamburger Dressing	Beilage: Rot-Weißkrautsalat
Fr.	<u>Tomatensuppe</u> mit Reis Beilage: 1 Scheibe Landbrot ¹	<u>Kasseler Braten</u> mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	<u>Puten-Partybällchen^{a,c,1}</u> mit Kartoffelsalat "Hausmacher Art" ^{a,8} und Salatbeilage	Dessert: Buttermilch-Dessert ⁸

Bestellzettel

Druckfehler und Änderungen vorbehalten

Woche: 09	Kd-Nr.:	Name:	Woche: 10	Kd-Nr.:	Name:	Woche: 11	Kd-Nr.:	Name:	Woche: 12	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.				