

KW 05	Menü I 3,80 €	Menü II 4,10 €	Kaltgericht 3,80 €	Beilage oder Dessert 0,35 €
Mo.	<u>Gemüse-Frikadelle</u> ^{d,i} Möhren- Kartoffelmus ⁸ Beilage: Blattsalat mit Joghurdressing ⁸	<u>gefüllte rote Paprikaschote</u> ^{a,i} in pikanter Sauce ¹ , Salzkartoffeln	<u>Mexikanischer Maissalat</u> mit Mais, Kidneybohnen, Römervalat, Zwiebelringen, Tomatenscheiben, Schafkäsewürfel ^c , Petersilie Limette-Joghurdressing ^c	Dessert: Schokopudding ⁸
Di.	<u>gebratene Jagdwurstwürfel</u> ^j in Tomatensauce ¹ mit Makkaroni Chips ^{a,i}	<u>pan. Schweineschnitzel</u> ^{a,i} mit Porree ¹ und Petersilienkartoffeln	<u>pan. Putenschnitzel</u> ^{a,i} Nudelsalat "Hausmacher Art" ^{a,c} Salatbeilage	Beilage: Apfel
Mi.	<u>Rahmspinat</u> ^{c,i} Rührei mit Speck und Zwiebeln ¹ , Salzkartoffeln	<u>Rinder Steaklett</u> ^{a,i,d,j} Prinzess Bohnen ¹ mit Bohnenkraut, Petersilienkartoffeln	<u>gebratenes Hähnchenfleisch auf Rohkostsalat</u> Chinakohl, Lollo Rosso, Mandarine, Ananas, Pfirsichwürfel, Hähnchenstreifen und Minze Blätter und einer Himbeervinaigrette	Dessert: Grießpudding ^{8,i} mit Sirup ¹
Do.	<u>Pilz Rahm-Pfanne</u> ^{c,i} mit Hähnchenfleisch, Petersilienkartoffeln	<u>pan. Seefisch</u> ^{a,i} in Dillsauce ¹ , Salzkartoffeln	<u>Vollkornfladenbrot</u> ^{c,e,i} mit geschneitztem Schweinefleisch, Eisbergsalat, Tomaten-, Gurken- und Paprikawürfel, Zwiebelringen, Rot-Weißkraut, Kräutersauce ⁸	Beilage: Möhrensalat
Fr.	<u>Rindfleisch Eintopf</u> ^d mit Suppengrün (Möhre, Petersilien- Wurzel, Knollensellerie, Lauch) und Muschelnudeln ^{a,i} Beilage: 1 Scheibe Brot ¹	<u>Bauernroulade</u> ^{a,i} (mit Zwiebeln, Speck und Gurken gefüllt) Sauce ¹ , Erbsen, Salzkartoffeln	<u>Bockwurst mit Senf</u> ^j Kartoffelsalat "Hausmacher Art" ^{a,8} Salatbeilage	Beilage: Multivitaminsaft

Speisenplan vom 04.02.2019 – 08.02.2019

KW 06	Menü I 3,80 €	Menü II 4,10 €	Kaltgericht 3,80 €	Beilage oder Dessert 0,35 €
Mo.	<u>vegetarische Reispfanne</u> (Erbsen, Möhren-, Kohlrabi-, gelbe und rote Paprikawürfel) Parboiled Reis	<u>Schweinekammsteak</u> mit Kräuterbutter ⁸ , Wachsohnen, kl. Pellkartoffeln	<u>Maissalat "Triest"</u> mit Fetakäse ^c , gemischten Blattsalaten, Tomate, Paprika, Zwiebel, Oliven und Mais Dressing: Thousand Island ⁸	Dessert: Pflaumenkompott
Di.	<u>3 Königsberger Klopse</u> ^{a,i} in feiner Kapernsauce ^{8,i} und Salzkartoffeln	<u>mehlierte Geflügelleber</u> ¹ mit Apfel-Zwiebelfett und Kartoffelpüree ⁸ mit frischem Schnittlauch	<u>Chefsalat</u> mit gekochtem Ei, Blattsalat, Möhrenstifte, Weißkohl, Gurke, Tomate, Paprika, Kochschinken, Mandarine und Käsestifte ⁸ Dressing: Joghurdressing ⁸	Beilage: Rote Bete
Mi.	<u>Polenta</u> (Maisgrieß) ^{c,i} mit heißen Kirschen	<u>Schweinefilet Braten</u> in Bratensauce ¹ , Romanesco Röschen und Petersilienkartoffeln	<u>Italia Mix</u> ^{a,c,i} mit Tomaten- und Mozzarella Scheiben ⁸ , Basilikum, Eisbergsalat, Gurke, Mais, Zwiebellauch, Paprika und Peperoni Dressing: Balsamico	Dessert: Apfelmus mit Vanillesauce ⁸
Do.	<u>Dorschfilet</u> ^{a,c,g,i,j} süß saure Sauce ¹ , Petersilien- Kartoffeln	<u>Schlachteplatte</u> (Leberwurst, Blutwurst, Bauchfleisch) ¹ mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	<u>Crunchy Chicken Burger</u> ^{a,c,8} (Hähnchenschnitzel in Knuspermantel) Salatmayonaise ^{a,i} , Lollo Bionda, dänische Gurkenscheiben, rote Zwiebeln und Tomatenscheiben	Beilage: Weißkrautsalat mit Mandarine
Fr.	<u>bunter Hackfleisch-Gemüse-Eintopf</u> mit Karottenscheiben, Porree, Mais, Erbsen, Broccoli, Kartoffelwürfel Beilage: Imbissbrötchen ¹	<u>Schweinerückenschnitzel „Caprese“</u> ^{a,c,i} mit Tomate und Mozzarella ⁸ gratiniert, Blumenkohl, Salzkartoffeln	<u>Puszta Spieß</u> mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{a,8} Salatbeilage	Dessert: Fruchtmilch ⁸

Speisenplan vom 11.02.2019 – 15.02.2019

KW 07	Menü I 3,80 €	Menü II 4,10 €	Kaltgericht 3,80 €	Beilage oder Dessert 0,35 €
Mo.	<u>Vollkornnudeln</u> ^{a,i} mit Tomaten-Mozzarella-Sauce ^{c,i}	<u>Rinderroulade</u> ¹ mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	<u>Italienischer Salat</u> mit Kopfsalat, Rucola, Gurken, Paprika und sonnengereiften Tomaten, Oliven gefüllt mit Paprika, Croutons ¹ und Mozzarella ⁸ Dressing: Balsamico	Dessert: Banane
Di.	<u>Bauernfrühstück</u> ^{a,c,i} Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Beilage: Gewürzgurke	<u>Grünkohl</u> ¹ mit Kasseler Würfel und Knacker, Salzkartoffeln	<u>Backfisch</u> ^{a,i} hausgemachter Nudelsalat ^{8,a,i} Salatbeilage	Dessert: Buttermilchdessert Mango ⁸
Mi.	<u>Germknödel (Schwarz/weiß)</u> ^{a,i,c} mit Mohnzucker und Vanillesauce ⁸	<u>Kasseler Braten</u> mit Rosenkohl ¹ und Salzkartoffeln	<u>Römer Mix</u> mit gebratenen Hähnchenstreifen, Eisbergsalat, Gurken, Paprika, Tomate, Champignons, Schnittlauch, Dillrahmdressing ⁸	Dessert: Heidelbeerquark ⁸
Do.	<u>Fischwürfel</u> in Zitronen-Buttersauce ^{8,i} , Wurzelgemüse und Naturreis	<u>Kartoffelauflauf „griechische Art“</u> mit Hackfleisch, Auberginen und Feta Käse ⁸ überbacken	<u>Ciabatta Brötchen</u> ^{a,i} mit Kräuterbutter ⁸ , Mozzarella ⁸ und Tomatenscheiben, Eisbergsalat, Lauchzwiebeln und frischen Basilikumblättern	Beilage: Schlesische Gurkenhappen
Fr.	<u>Kartoffelsuppe</u> mit Zwiebel- und Speckwürfel, Majoran und einer Bockwurst	<u>paniertes Kasseler Kotelett</u> ^{a,i} Schwarzwürzeln mit Semmelfett ¹ und Salzkartoffeln	<u>5 Nürnberger Bratwürstchen</u> ^{d,j} hausgemachter Kartoffelsalat ^{8,a} Salatbeilage	Dessert: Erdbeerpudding ⁸

Speisenplan vom 18.02.2019 – 22.02.2019

KW 08	Menü I 3,80 €	Menü II 4,10 €	Kaltgericht 3,80 €	Beilage oder Dessert 0,35 €
Mo.	<u>Spaghetti Bolognese</u> ^{d,i} „vegetarische Art“ mit Gabelspaghetti ^{a,i} und geriebenen Käse ^c	<u>Wirsingkohl Roulade</u> ^{a,i} in pikanter Sauce ¹ und Salzkartoffeln	<u>Gesundheitssalat mit Lindenberger Käsestreifen</u> ⁸ Eisbergsalat, Rote Bete, Apfelstifte, Ananasstücke, Lindenberger Käse ⁸ , Feldsalat, Walnüsse ¹ Dressing: Kräutervinaigrette ⁸	Dessert: Apfel
Di.	<u>Eierfrikassee</u> ^{c,i} mit Leipziger Allerei und Petersilienkartoffeln	<u>Schweineschnitzel</u> ^{a,i} Möhrengemüse ¹ , Salzkartoffeln	<u>Gemüستهak</u> (aus Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Broccoli und Weißkohl) hausgemachter Nudelsalat ^{8,a,i}	Dessert: Mandarinenkompott
Mi.	<u>Chinapfanne (süß sauer)</u> ^{a,h,i} mit Hühnerfleisch, Mungobohnenkeimlinge, Karotten, Pilzen, Wasserkastanien, Sojabohnen, Bambus, Champignons, Zuckererbsenschoten Asia Nudeln ^{a,i}	<u>Rinderulasch</u> ¹ mit Buttererbsen und Salzkartoffeln	<u>Schweizer Wurstsalat</u> Eisbergsalat, Friseesalat, Lollo Rosso, Gurke, bunte Paprikastreifen, Tomaten, Gewürzgurke, Salamiwürfel ^{2,3} , Jagdwurstwürfel ^{2,3,8} , mit frischem Schnittlauch und Petersilie Dressing: Dillrahmdressing ⁸	Dessert: Wackelpudding ¹ mit Vanillesauce ⁸
Do.	<u>Putengeschnitzeltes "Fürsterin Art"</u> ^{c,i} in Sahnesauce ^{8,i} mit Champignons dazu Gemüserais	<u>2 Fischfrikadellen</u> ^{1,g} Pfannensauce ¹ , Salzkartoffeln	<u>Putenschnitzel im Sesambagel</u> ^{c,i,e} mit Frischkäse ⁸ , Lollo Rosso, Lollo Bianco dänische Gurkenscheiben, Tomatenscheiben	Beilage: Gurkensalat
Fr.	<u>Pichelsteiner Eintopf</u> ^d mit Fleischeinlage, Kartoffelwürfel, Selleriewürfel, Möhrenscheiben, Porree, Zwiebel Beilage: Brötchen ¹	<u>Hähnchen „Cordon Bleu“</u> ^{a,i} (gefüllt mit Schinken und Käse ⁸) mit Rosenkohl ¹ und Petersilienkartoffeln	<u>Landhähnchenhaxe (geräuchert)</u> Kartoffelsalat ^{8,a} Salatbeilage	Dessert: Orangensaft

Bestellzettel

Druckfehler und Änderungen vorbehalten

Woche: 05	Kd-Nr.:	Name:	Woche: 06	Kd-Nr.:	Name:	Woche: 07	Kd-Nr.:	Name:	Woche: 08	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.			
Di.				Di.				Di.			
Mi.				Mi.				Mi.			
Do.				Do.				Do.			
Fr.				Fr.				Fr.			
Ges.				Ges.				Ges.			