



Woche	48	von:	25.11.2013	bis:	01.12.2013
-------	-----------	------	-------------------	------	-------------------

MITTAGESSEN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MITTAGSMENÜ I VOLLKOST	Gemüsecremesuppe Königsberger Klopse mit Soße Butterreis und Rote Beete 1,3,11,13,18,19,20,22	Nudelsuppe 3 Frikadelle mit Zigeunersoße Püree und Balkangemüse 1,3,11,13,18,19,20,22	Kartoffelsuppe 3 Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen 1,3,11,13,18,19,20	Klare Tomatensuppe 3,17 Thüringer Rostbratwurst mit Rotkohl,Püree und Soße 1,3,11,13,18,19,20,22	Grießsuppe 3 Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffeln Salat 3,9,20,22	Saure Rädle mit Wursteinlage und Brötchen 1,3,11,13,18,19,20,22	Markklöß.suppe 3 Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffeln und Speckbohnen 1,3,11,18,19,20,22
MITTAGSMENÜ II Leichte Vollkost (Schonkost)	Gebr. Hähnchenkeule Salzkartoffeln Karottengemüse und Soße 1,3,11,13,18,19 Früchtequark	Tiroler Marillenknödel mit Vanillesoße und Kompott 1,13,17,18 Frisches Obst	Schinkennudeln mit Ei und Tomatensoße Salat 1,3,11,13,18,19 Vanillepudding	Putengulasch mit Nudeln und Salat 1,3,11,13,18,19,20 Obstsalat	Feines Fischragout mit Blattspinat und Reis 1,3,11,13,18,19 Mousse	Spaghetti Bolognese und Reibekäse 1,3,11,13,18,19 Banane	Gebr.H-Brust Filet ,Gorgonzolasoße,Gemüse-nudeln, Salat 1,3,11,13,18,20 Eis

Der Küchenchef und sein Team wünschen einen guten Appetit

Die Zubereitung der Speisen erfolgt täglich frisch in unserem Haus unter Verwendung von Jodsalz. Mit D gekennzeichnete Gerichte sind für Diabetiker geeignet.
Konservierungs- und Allergene Stoffe sind wie folgt gekennzeichnet: siehe Rückseite

Änderungen vorbehalten

Bestellungen unter ☎ **0 71 51 – 502 99 33**