

Menüplanung Woche vom 20.02.2012 bis 26.02.2012

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag, 20.02.2012	Schottischer Haferbrei mit Himbeeren, Zimt und Zucker Frisches Obst der Saison	Hausgemachte Frikadelle, serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree Frisches Obst der Saison	Gebackener Schafskäse, serviert auf provenzalischem Gemüse, dazu Kartoffelnocken Frisches Obst der Saison
Dienstag, 21.02.2012	Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan, dazu Salat vom Buffet Pfirsichschnitten auf Sahnequark	Hähnchenleber „indisch“, gebraten mit Zwiebeln und Curry, dazu Gemüsereis Pfirsichschnitten auf Sahnequark	Geflügelbratwurst, mit Rahmspinat und Dampfkartoffeln Pfirsichschnitten auf Sahnequark
Mittwoch, 22.02.2012	Brathering, garniert mit marinierten Kräuterzwiebeln, dazu Dampfkartoffeln Birnenwürfel mit Schokosauce	Hausgemachte Reibekuchen, mit Apfelmus und Schwarzbrot Birnenwürfel mit Schokosauce	Kräuterrührei, serviert mit Blumenkohl à la Crème, dazu Stampfkartoffeln Birnenwürfel mit Schokosauce
Donnerstag, 23.02.2012	Schweinenierchen süß-sauer, mit Champignons und Gurkenstreifen in Rotweinsauce, dazu junge Erbsen und Sahnepüree Ananasjoghurt	Schweineschnitzel Zigeuner Art, serviert mit Paprikasauce und Kartoffelkroketten, dazu Salat vom Buffet Ananasjoghurt	Ofenkartoffel, gefüllt mit Kräuterquark, dazu Salat vom Buffet Ananasjoghurt
Freitag, 24.02.2012	Gegrillte Hähnchenkeule, serviert mit Leipziger Allerlei und Sahnepüree Frisches Obst der Saison	Dorschfilet in der Eihülle gebraten, serviert mit Gemüsereis und fruchtiger Tomatensauce Frisches Obst der Saison	Eierpfannkuchen, gefüllt mit Schwarzwurzelgemüse, dazu Kartoffelpüree Frisches Obst der Saison
Samstag, 25.02.2012	„Bigos“ polnisches Nationalgericht, mit Schweinefleisch, Rauchwurst, Kohl, Sauerkraut und Kartoffeln Eis ()Fruchtjoghurt () Obst ()	Deftiger Grünkohl, mit geräuchertem Mettwürstchen Eis ()Fruchtjoghurt () Obst ()	Herzhafter Gemüseintopf, mit Eierstich, Suppennudeln und frischen Kräutern Eis ()Fruchtjoghurt () Obst ()
Sonntag, 26.02.2012	Saftschinken mit Waldorfsalat Markklößchensuppe Wildragout „Baden-Baden“, mit Preiselbeerpfirsich und Butterspätzle Rote Grütze mit Vanillesauce		Saftschinken mit Waldorfsalat Markklößchensuppe Rotzungenfilet an Hummerrahmsauce, dazu Romanesco-Gemüse und Patnareis Rote Grütze mit Vanillesauce

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Bitte um Hinweis: Für Diabetiker steht alternativ zu Frischobst ein Nachtsch mit Zuckeraustauschstoffen bereit.