

















Menüplan

Donnerstag von 9.30-11.30 Uhr Frühstücksbuffet in der Cafeteria

Datum:	08. Oktober 18	14. Oktober 18	
	Leibgericht	Menüwünsche PBH 3 Etage	Marktküche
			Abendessen
Montag 08. Okt 18	Tomatenscheiben mit Balsamico Passierte Gemüsesuppe 1/9	Tomatenscheiben mit Balsamico Passierte Gemüsesuppe	Belegte Brote oder Kniften
Brot d. Woche: Mandelstuten	Hähnchenstreifen Gyros Art 7/9 Pommes Weisskraut geschmort	 Vegetarisch gefüllte Paprika 9/15 Risotto Brokkoliröschen als kleine Beilage	Nudelsalat 1W/3/7/K 
	Früchtepüree mit Schuss 16/F	Früchtepüree mit Schuss	
Dienstag 09. Okt 18	Möhren-Kurbisstreifen-Salat Klare Fleischbrühe 9	Möhren-Kurbisstreifen-Salat Klare Fleischbrühe 9	Belegte Brote oder Kniften
Käse d. Woche Parika- schnittkäse	Serbisches Reisfleisch vom Rind wie gewohnt mit Reis und Paprikagemüse	 Quark-Palatschinken 1/3/7 mit Rosinen und Vanillesoße	Weißwürste 10/F/K 
	Orangencreme mit Weintrauben 7/F	Orangencreme mit Weintrauben 7/F	
Mittwoch 10. Okt 18	Grüner Salat mit viel Essig und Öl Heiße Blumenkohlsuppe 7	Grüner Salat mit viel Essig und Öl Heiße Blumenkohlsuppe	Belegte Brote oder Kniften
Vurst d. Woche: Salami mit Käserand	Dicke Bohnen 1W/3/10 mit falschem Kotelet und Salzkartoffeln	 Spiralnudeln 1/3/7/15 mit Ei und Sahne und Pfifferlinge	Tomatencremesuppe 1/7 schön heiß 
Salatbuffet in der Cafeteria	Quark mit Pflaumenkompott 7	Quark mit Pflaumenkompott	
Donnerstag 11. Okt 18	Nudelsalat 1W/7 Pichelsteiner Eintopf 9	Nudelsalat Pichelsteiner Eintopf 9	Belegte Brote oder Kniften
Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl	Rinderhacksteak mit Zwiebelconfit 3/10 Rosmarinkartoffeln Romanescomix	 verlorene Eier 3/7 Kräuterspinat Kartoffelpüree	Fischplatte 4 
Salatbuffet in der Cafeteria	Eis geht immer 7/F	Eis geht immer	
Freitag 12. Okt 18	Ein Mix aus Eisberg und Kohlrabi Klare tomatisierte Brühe 9	Ein Mix aus Eisberg und Kohlrabi Klare tomatisierte Brühe	Belegte Brote oder Kniften
Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl	 Seelachs aus dem Ofen 4/7 Butterkartoffeln Gemüsemischung mit Kräuterbutter	Gebratene Semmelknödel P 1/3/7/15 Mischpilze Petersilienbutter	Gemüsesalat 9 
Salatbuffet in der Cafeteria	Obsteller	 Obsteller	
Samstag 13. Okt 18	Russischer Salat (u.a. mit Kartoffeln, Karotten, Bohnen)	Russischer Salat (u.a. mit Kartoffeln, Karotten, Bohnen)	Menü Klassiker : Kalter bayerischer Kartoffelsalat mit gebratenem Leberkäse und Senf 10/K
Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl	 Kartoffeleintopf 9/10/K mit Wiener Würstchen	 Lammragout 3/7/10 mit Kartoffelaufauf Speckbohnen	
	Apfeljoghurt mit Streusel 1/3/7	Apfeljoghurt mit Streusel	
Sonntag 14. Okt 18	Salatcocktail Rinderconsommé mit Einlage 1/3/7	Salatcocktail Rinderconsommé mit Einlage 1/3/7	Belegte Brote oder Kniften
Frühstücks - Angebot nach Ihrer Wahl	 Putenbrustgulasch in Jägersoße Zweierlei von der Kartoffel -Gnocchi und Würfel- Dicke Streifen von Sellerie, Paprika und Kohlrabi 9/10/15		Bratenaufschnitt mit Remoulade 3/7 
Gelbe Woche	Sylter Beerengrütze 1	Sylter Beerengrütze 1	

Die Legende der Allergene und der Zusatzstoffe können auf den Wohnbereichen, der Cafeteria und der Küche eingesehen werden.