

Menüplan

Donnerstag von 9.30-11.30 Uhr Frühstücksbuffet in der Cafeteria



Kartoffelwoche

Datum:

15. Jan 18




















21. Jan 18

Leibgericht

Menübesprechung AWH A

Marktküche

Abendessen

<p>Montag 15. Jan 18</p> <p>Brot der Woche: Kosakenbrot geschnitten</p> 	<p>Fritzchen freu Dich Salat 9 in Form von Sellerie Passierte Gemüsesuppe 7/9 Scheibe Fleischkäse mit brauner Soße Bratkartoffeln und Wirsing Früchtepüree K/F</p>	<p>Fritzchen freu Dich Salat in Form von Sellerie Passierte Gemüsesuppe Pikanter Pfannkuchen 1/3/7/15 gefüllt mit Champignons und Rahmsauce 1/7 Früchtepüree</p> 	<p>Belegte Brote oder Kniften</p> <p>Tomatensuppe 7</p> 
<p>Dienstag 16. Jan 18</p> <p>Käse der Woche: Tilsiter in Scheiben</p> 	<p>Zucchini-Paprikasalat Möhren-Ingwer-Suppe 1W/7 Wunsch Kalbsbratwurst 4/7/10 auf Sauerkraut und Kartoffelpüree Aufgeschlagener Quark mit Kirschen 7</p>	<p>Zucchini-Paprikasalat Möhren-Ingwer-Suppe Wunsch Leckere Knödelpfanne 1 mit bunten Gemüswürfeln 9 und Kräuterrahm 7 Aufgeschlagener Quark mit Kirschen</p> 	<p>Belegte Brote oder Kniften</p> <p>Rührei natur 3/7</p> 
<p>Mittwoch 17. Jan 18</p> <p>Wurst der Woche: Hähnchen in Aspik</p> <p>Salatbuffet in der Cafeteria</p> 	<p>Bauernsalat Kartoffeln-Ei-Speck-Feldsalat 3 Spinatcremesuppe 1/7 Wunsch Kotelett paniert 1/3/7 mit Kartoffeln und Rosenkohl Wunsch:Mokkapudding 7</p>	<p>Bauernsalat Kartoffeln-Ei-Speck-Feldsalat Spinatcremesuppe Wunsch Salatteller deluxe 7/9/15 mit Essig und Öl und gebratenen Hähnchenbrustscheiben Wunsch:Mokkapudding 7</p> 	<p>Belegte Brote oder Kniften</p> <p>Käseplatte mit Salzgebäck 7</p> 
<p>Donnerstag 18. Jan 18</p> <p>Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl Salatbuffet in der Cafeteria</p> 	<p>Grüne Bohnensalat K Kleiner Geflügeleintopf 9 Wunsch Himmel und Erde, Stampfkartoffeln 1W/7 mit Blutwurst, Apfelmus und Specksoße Miniberliner für alle 1/3/7/F</p>	<p>Grüne Bohnensalat Kleiner Geflügeleintopf Wunsch Vegetarischer Teller: eingelegtes Gemüse gebackener Camembert Süßkartoffelrösti an Frischkäse 1W/7/15 Miniberliner für alle</p> 	<p>Belegte Brote oder Kniften</p> <p>Wunsch Warme Frikadelle 1W/3/7/10</p> 
<p>Freitag 19. Jan 18</p> <p>Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl Salatbuffet in der Cafeteria</p> 	<p>Weicher Rotkrautsalat Pilzcremesuppe 1/7/15 Wunsch Gebratenenes Fischfilet paniert 1W/3/4/7 mit Salzkartoffeln, Remoulade K und gehacktem Spinat Eisdessert 7/K</p>	<p>Weicher Rotkrautsalat Pilzcremesuppe Wunsch Grünkohl 10/N mit nicht soviel Fleisch drin Speck und Kassler Eisdessert</p> 	<p>Belegte Brote oder Kniften</p> <p>Thunfischsalat 4</p> 
<p>Samstag 20. Jan 18</p> <p>Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl</p> 	<p>Caesar Salat Römersalat-Brot-Parmesan 1/3/7 Knoblauch-Oliven Grüne Bohneneintopf 7/9 mit Rindfleisch Exotischer Joghurt 7/F/K</p>	<p>Caesar Salat Römersalat-Brot-Parmesan Knoblauch-Oliven Wunsch Hähnchenbrust 9 mit Pommes und Möhrenscheiben Exotischer Joghurt</p> 	<p>Belegte Brote oder Kniften</p> <p>Menü Klassiker: Wunsch Gabelspaghetti Bolognese 1/3/7/F</p>
<p>Sonntag 21. Jan 18</p> <p>Frühstücks- Angebot nach Ihrer Wahl</p> <p>Blaue Woche</p> 	<p>Salatteller mit Rapunzel und verschiedenen Blattsalaten in Frenchdressing 10 Rindfleischsuppe Wunsch Zarter Gulasch vom Rind 1W/3/10 dazu reichen wir Spätzle und Romanesco Wunsch: Schokoladenpudding 1/7/F</p>	<p>Belegte Brote oder Kniften</p> <p>Nudelsalat nach Art des Hauses 1/3/7/10</p> 	

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

Menüplan

Donnerstag von 9.30-11.30 Uhr Frühstücksbuffet in der Cafeteria

Datum:

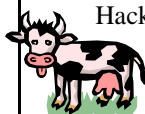


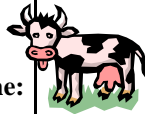


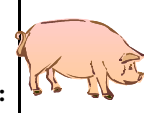







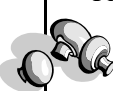






08. Januar 17

14. Januar 17

Leibgericht

Gesunde Küche

Abendessen

<p>Montag 08. Jan 17</p> <p>Frühstücks-Angebot nach Ihrer Wahl</p> <p>Brot d. Woche: Rosinenbrötchen</p>	<p>Möhren-Selleriestreifen 9 Passierte Gemüsesuppe 1W/9</p> <p> Hacksteak vom Rind 1W/3/7/10 Petersilienkartoffeln Wurzelgemüse</p> <p>Multivitaminquark 7</p>	<p>Möhren-Selleriestreifen Passierte Gemüsesuppe</p> <p> Hausgemachter Apfelpfannkuchen 1W/3/7 mit Vanillesoße</p> <p>Multivitaminquark</p>	<p>Belegte Brote oder Kniften</p> <p>Harzer Handkäse 7</p> <p></p>
<p>Dienstag 09. Jan 17</p> <p>Frühstücks-Angebot nach Ihrer Wahl</p> <p>Käse d. Woche: Zwanziger</p>	<p>Tomatenvariation schön scharf kleiner Erbseneintopf 9/10</p> <p> Tafelspitz mit Frankfurter Soße Bouillionkartoffeln 7 Spitzkohl</p> <p>Nusspudding 1W/7/8MH</p>	<p>Tomatenvariation schön scharf kleiner Erbseneintopf</p> <p> Gemüsestrudel 1W/3/7/9/15 mit überbackenem Blumenkohl und Bechamelsoße</p> <p>Nusspudding</p>	<p>Belegte Brote oder Kniften</p> <p>Wiener Würstchen 10 zum selber warmmachen mit Senf</p> <p></p>
<p>Mittwoch 10. Jan 17</p> <p>Salatbuffet in der Cafeteria</p> <p>Wurst d. Woche: Rügenwalder Teewurst</p>	<p>Cäsar Salat 3/7/F Geflügelcremesüppchen 7</p> <p> Dicke Bohnen 10 mit Bauchscheibe und Salzkartoffeln</p> <p>Stracciatella Creme mit Banane 7/F</p>	<p> Cäsar Salat Geflügelcremesüppchen 7</p> <p> Heringssalat Hausfrauen Art Pellkartoffeln 4/7 kleine Salatgarnitur</p> <p>Stracciatella Creme mit Banane</p>	<p>Belegte Brote oder Kniften</p> <p>Schichtsalat 7</p> <p></p>
<p>Donnerstag 11. Jan 17</p> <p>Salatbuffet in der Cafeteria</p> <p>Frühstücks-Angebot nach Ihrer Wahl</p>	<p>Weißer Bete mit Apfel klare Minestrone</p> <p> Hühnerfrikassee "Weiße Dame" 1/7 Pilawreis aus dem Ofen Schwarzwurzeln/Erbsenmix</p> <p>Birnen-Kompott</p>	<p>Weißer Bete mit Apfel klare Minestrone</p> <p> Leckere Nudelpfanne 1W/3/7/15 vegetarisch mit Kräuterbutter Kirschtomaten</p> <p>Birnen-Kompott</p>	<p>Belegte Brote oder Kniften</p> <p>Warme Küche: Kartoffelauflauf 3/7 mit Schmand</p> <p></p>
<p>Freitag 12. Jan 17</p> <p>Salatbuffet in der Cafeteria</p> <p>Frühstücks-Angebot nach Ihrer Wahl</p>	<p>Gurkencocktail in Dill 7 Ratatouillesuppe 1</p> <p> Seelachsfilet an Limettensauce 4 P Schnittlauchkartoffeln Steckrüben Gemüse</p> <p>Weintrauben</p>	<p> Gurkencocktail in Dill Ratatouillesuppe</p> <p>Pilzrisotto mit vielen Kräutern 8/15 Gebackene Champignons Basilikumpesto</p> <p>Weintrauben</p>	<p>Belegte Brote oder Kniften</p> <p>Tomatensuppe F schön heiß</p> <p></p>
<p>Samstag 13. Jan 17</p> <p>Frühstücks-Angebot nach Ihrer Wahl</p>	<p>Bohnenmix in rotem Essig 10</p> <p> Linseneintopf mit Rauchspeck 9/10/P und frischem Gemüse</p> <p>Pfirsichjoghurt 7</p>	<p>Bohnenmix in rotem Essig</p> <p> Putenschnitzel Pfefferrahmsauce 1/3/7 Kroketten Brokkoli</p> <p>Pfirsichjoghurt 7</p>	<p>Belegte Brote oder Kniften</p> <p>Menü-Klassiker: Grünkohl 10/K/N mit Speck und Mettwurstscheiben</p> <p></p>
<p>Sonntag 14. Jan 17</p> <p>Frühstücks-Angebot nach Ihrer Wahl</p> <p>Rote Woche</p>	<p>Salatbar mit Blattsalaten 3/9/10 Ochsenschwanzsuppe</p> <p> Salzbraten vom Schwein 7/9/10 in Rahmsauce und Kroketten hausgemachter Gemüsemix mit Rosenkohl und Bechamelsoße Bayrisch Creme mit Kirschen 7/F</p>	<p>Belegte Brote oder Kniften</p> <p>Wurstsalat 10/PH</p> <p></p>	

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