

Menüplan vom 08.10.2018 bis 14.10.2018

Montag, 08.10.2018

Pikanter Rindfleischsalat mit Baguette und Butter

Menü 1 *Thüringer Bratwurst auf Sauerkraut mit Bratensoße und Kartoffelpüree (435kcal)*
(820 kcal)

Menü 2 *Vollkorn-Spaghetti mit Gorgonzolasoße, gerösteten Sonnenblumenkernen und Flaschentomaten (365 kcal)*
(750 kcal)

Apfelstrudelcreme mit Vanillecrumble (160 kcal)

Dienstag, 09.10.2018

Hausgemachte Gemüsebrühe mit Einlage (85 kcal)

Menü 1 *Gegrillte Putenbrust an Mandelbrokkoli mit Chilli- Cognac-Rahmsoße und Kartoffelplätzchen(460 kcal)*
(680 kcal)

Menü 2 *Spaghetti Carbonara mit Schinkenstreifen, Speck und Champignons (390 kcal)*
(610 kcal)

Früchtejoghurt mit Kirschen (135 kcal)

Mittwoch, 10.10.2018

Leichtes Kürbiscremesüppchen (95 kcal)

Menü 1 *Zarter Kasslernacknbraten auf Rahmwirsing in Rotweinssoße mit Petersilienkartoffeln (325 kcal)*
(760 kcal)

Menü 2 *Cremiges Waldpilzragout in Kräuterrahm mit einer gebackenen Waffelkartoffel (385 kcal)*
(670 kcal)

Erdbeer-Tonkacreme (180 kcal)

Donnerstag, 11.10.2018

Hausgemachte Geflügelbrühe mit Einlage (85 kcal)

Menü 1 *Hausgemachte Frikadelle an Zwiebelsoße mit Erbsen und Möhrchen dazu Salzkartoffeln (485 kcal)*
(730 kcal)

Menü 2 *Deftiger Vierländer Gemüseintopf mit Eierstich, Grießklößchen und frischem Kerbel (365 kcal)*
(610 kcal)

Waldbeer-Mascarponecreme (160 kcal)

Freitag, 12.10.2018

Tomatencremesuppe (125 kcal)

Menü 1 *Gebratenes Buntbarschfilet mit Zitronen-Kapernbutter und Nußkartoffeln (425 kcal)*
(710 kcal)

Menü 2 *Gebratene Hähnchenbrust an süß-saurer-Soße mit Chinagemüse und Kräuterreis (475 kcal)*
(710 kcal)

Quarkspeise mit Rosinen (160 kcal)

Samstag, 13.10.2018

Leichte Karottencreme mit Orange und Ingwer (125 kcal)

Menü 1 *Deftiger Erbseneintopf mit Rauchfleisch, Speck, Gemüse, Kartoffelwürfel und einem Wiener Würstchen(415 kcal)*
(720kcal)

Menü 2 *Hefekloß auf warmen Zimtpflaumen und Semmelbutter (390 kcal)*
(695kcal)

Vanillepudding mit Schokosoße (180 kcal)

Sonntag, 14.10.2018

Rinderbouillon mit Einlage (85 kcal)

Menü 1 *Gebratene Entenbrust an Rosenkohl mit Speck und Kartoffelgratin (485 kcal)*
(795 kcal)

Menü 2 *Im Bierteig gebackenes Seelachsfilet an Remouladensoße Vierländer Rohkost und Pellkartoffelsalat (425 kcal)*
(735 kcal)

Eisdessert (225 kcal)



Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!