

Name: _____

KW 3	Vollkost 6,35€	Leichte Kost / Diab. 6,35€	Feine Küche 6,35€	Spezial Gourmet 7,40€	Vegetarisch 6,35€
Montag 17.01.2022	<input type="checkbox"/> Geschmorrt Hähnchenbrust in Balsamico Marinade mit glasierten Erbsen und Möhren dazu Salbeikartoffeln	<input type="checkbox"/> Magerer Schweinebraten mit Fühlingsgemüse und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkorn-Spaghetti "Carbonara" Schinkenstreifen in leckerer Käse-Sahne-Sauce dazu Zucchini-Salat	<input type="checkbox"/> Seelachs mit Erbsensauce auf Zucchini-Kräutergemüse, dazu Reis	<input type="checkbox"/> Asiatisches Wockgemüse mit feinem Basmatireis
Dienstag 18.01.2022	<input type="checkbox"/> Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Königsberger Klopse Kapernsauce Rote Bete & Reis	<input type="checkbox"/> Nudelaufwurf mit Brokkoli und Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Eieromelette mit feinem Blattspinat und Kartoffelpüree
Mittwoch 19.01.2022	<input type="checkbox"/> Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce dazu Mischgemüse und Püree	<input type="checkbox"/> Geflügelschnitzel in feiner Sauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln	<input type="checkbox"/> Cevapcici vom Rind mit Djuwetschreis mit pikantem Krautsalat	<input type="checkbox"/> gedünsteter Fisch auf Buttersauce mit Kräuterkartoffeln und Möhrensalat	<input type="checkbox"/> Klassischer Makkaroniaufwurf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken
Donnerstag 20.01.2022	<input type="checkbox"/> Zarter Schweinebraten Kümmelsauce mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Seelachs "Naturell" mit Kräutersauce und Brokkoligemüse dazu Petersilienkartoffeln	<input type="checkbox"/> Berliner Currywurst mit Reis und Gurkensalat	<input type="checkbox"/> Zartes gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce mit Erbsengemüse und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Farfalle in leckerer Käse-Spinat-Sauce
Freitag 21.01.2022	<input type="checkbox"/> Szegediner Gulasch mit Schwenkkartoffeln	<input type="checkbox"/> Leberknödel in Majoransauce mit Sauerkraut und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Hähnchencurry mit Früchten und Reis dazu Mischsalat	<input type="checkbox"/> Backfischfilet auf delikater Senfsauce dazu Kräuterkartoffeln und Mischsalat	<input type="checkbox"/> Kartoffeltaschen gefüllt mit pikantem Frischkäse dazu Tomaten-Zucchini-gemüse und Püree
Samstag 22.01.2022	<input type="checkbox"/> Eintopf mit grünen Bohnen und zartem Schweinefleisch	<input type="checkbox"/> Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Italienischer Gemüseeintopf	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	
Sonntag 23.01.2022	<input type="checkbox"/> Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüseris	<input type="checkbox"/> Zarter Schweinebraten in milder Kümmel-Senf-Sauce mit Möhregemüse und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Linsen-Bolognese mit Nudeln	<input type="checkbox"/> Geflügelroulade in feiner Sauce mit Rotkohl und Spätzle	

Zurück am: _____
Speisekarte vom 17.01.2022 bis 23.01.2022 (KW 3)

KW 3	Eintopf / Pasta 6,35€	Salat & Co. 6,35€	Süßspeise 6,35€	Abendbrot 4,85€	pürierte Kost 6,35€	Kuchen 1,65€
Montag 17.01.2022	<input type="checkbox"/> Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleisch einlage	<input type="checkbox"/> Pizzafrikadelle mit Kartoffelsalat und Salatgarnitur	<input type="checkbox"/> Milchreis mit Erdbeer - Rhabarberkompott	<input type="checkbox"/> Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
Dienstag 18.01.2022	<input type="checkbox"/> Frische Wirsing-Rinderhack-Pfanne dazu Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Bunter Salatmix mit Bratenstreifen dazu Senf-Dill-Dressing	<input type="checkbox"/> Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	<input type="checkbox"/> Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst, Käse & Garnitur	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
Mittwoch 19.01.2022	<input type="checkbox"/> Deftiger Erbseneintopf mit Würstwürfeln	<input type="checkbox"/> Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing	<input type="checkbox"/> Feiner Grießbrei mit roter Grütze	<input type="checkbox"/> Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur & Brot	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
Donnerstag 20.01.2022	<input type="checkbox"/> Perlgraupeneintopf mit gewürfeltem Kasseler	<input type="checkbox"/> Frischer Salatteller mit Thunfisch und Zwiebelringen dazu pikantes Haus-Dressing	<input type="checkbox"/> Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	<input type="checkbox"/> gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
Freitag 21.01.2022	<input type="checkbox"/> Altdeutscher Stielmuseintopf mit Schweinefleischwürfeln	<input type="checkbox"/> Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Brot, Butter und Salatgarnitur	<input type="checkbox"/> Mandarinenmilchreis	<input type="checkbox"/> Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
Samstag 22.01.2022			<input type="checkbox"/> Quarkkeulchen mit Vanillesauce	<input type="checkbox"/> Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur & Brot	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
Sonntag 23.01.2022			<input type="checkbox"/> Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	<input type="checkbox"/> Kasseler Braten mit Remouladensauce	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen