

Name: _____

KW 3	Vollkost 7,30€	Leichte Kost / Diab. 7,30€	Feine Küche 7,30€	Spezial Gourmet 8,50€	Vegetarisch 7,30€
Montag 15.01.2024	<input type="checkbox"/> Geschmorte 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 Wokgemüse mit feinem Basmatireis
Dienstag 16.01.2024	<input type="checkbox"/> Putenbraten in Bratensauce mit Brechbohnen und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Königsberger Klopse Kapernsauce Rote Bete & Reis	<input type="checkbox"/> Nudelauflauf mit Brokkoli und Hackfleisch	<input type="checkbox"/> Schweinerückensteak in Rahmsauce dazu Kaisergemüse und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Eieromelette mit feinem Blattspinat und Kartoffelpüree
Mittwoch 17.01.2024	<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 Makkaroniauflauf in fruchtiger Basilikum-Tomaten-Sauce mit Käse überbacken
Donnerstag 18.01.2024	<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 19.01.2024	<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-ZucchiniGemüse und Püree
Samstag 20.01.2024	<input type="checkbox"/> Eintopf mit grünen Bohnen und zartem Schweinefleisch	<input type="checkbox"/> Pikantes Geflügelgulasch mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Italienischer Gemüseintopf	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes "Jäger Art" mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	
Sonntag 21.01.2024	<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 15.01.2024 bis 21.01.2024 (KW 3)

KW 3	Eintopf / Pasta 7,30€	Salat & Co. 7,30€	Süßspeise 7,30€	Abendbrot 5,60€	pürierte Kost 7,30€	Kuchen 2,00€
Montag 15.01.2024	<input type="checkbox"/> Pichelsteiner Eintopf mit frischem Gemüse und Rindfleischinlage	<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 16.01.2024	<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 17.01.2024	<input type="checkbox"/> Deftige Erbsensuppe mit Wursteinlage	<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 18.01.2024	<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 19.01.2024	<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 20.01.2024			<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 21.01.2024			<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