

Name: \_\_\_\_\_

KW 30	Vollkost 6,35€	Leichte Kost / Diab. 6,35€	Feine Küche 6,35€	Spezial Gourmet 7,40€	Vegetarisch 6,35€
<b>Montag</b> 26.07.2021	<input type="checkbox"/> Gebratener Leberkäse mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	<input type="checkbox"/> Rinderbraten in Bratenjus mit zartem Bohnengemüse und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse und Butterreis	<input type="checkbox"/> Schweizer Sahnegeschnetzeltes mit kleine Möhren und Spätzle	<input type="checkbox"/> Spaghetti "Funghi" Italienische Nudeln in Pilzsauce und Olivenöl
<b>Dienstag</b> 27.07.2021	<input type="checkbox"/> Delikate Putenpfanne mit Gemüse und Butterreis	<input type="checkbox"/> Grobe Bratwurst in Bratenjus mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Schweinegulasch in pikanter Champignon-Rahm-Sauce dazu Spirellis	<input type="checkbox"/> Zartes Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" auf Käsesauce mit Blattspinat und Nudeln	<input type="checkbox"/> Mini Frühlingsrollen mit Chinesischem Gemüse und feinem Wildreis
<b>Mittwoch</b> 28.07.2021	<input type="checkbox"/> Currywurstpfanne mit frischen Zwiebeln und Reis	<input type="checkbox"/> Geflügel Hackbraten in würziger Sauce mit Mischgemüse und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Vollkorn-Spaghetti "Tonno" Nudeln in leckerer Thunfischsauce dazu Möhrensalat	<input type="checkbox"/> Rindersauerbraten in delikater Sauce dazu Rotkohl und Kartoffelknödel	<input type="checkbox"/> Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln
<b>Donnerstag</b> 29.07.2021	<input type="checkbox"/> Fischfrikadelle mit Ratatouille und Kartoffelpüree	<input type="checkbox"/> Belgischer Gemüseeintopf mit Geflügelbockwurst	<input type="checkbox"/> Chicken-Nuggets mit Ketchupsauce, Reis und Krautsalat	<input type="checkbox"/> Spießbraten in Paprika-Rahm-Sauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Gedünstetes Gemüse mit Sauce "Holländische Art" dazu Petersilienkartoffeln
<b>Freitag</b> 30.07.2021	<input type="checkbox"/> Reibekuchen mit Apfelmus	<input type="checkbox"/> Feine Rinderfrikadelle in Sauce mit Kräutern der Provence dazu Karottenscheiben und Püree	<input type="checkbox"/> Kohlroulade in deftiger Zwiebel-Speck-Sauce mit Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Matjesfilet in Kräutermarinade dazu Speckböhnchen und Butterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Vegetarische Tortellini in fruchtiger Tomatensauce
<b>Samstag</b> 31.07.2021	<input type="checkbox"/> Herzhaftes Saftgulasch vom Schwein mit Nudeln und Mischsalat	<input type="checkbox"/> Holsteiner Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	<input type="checkbox"/> Schupfnudeln in leckerer Rahmsauce mit Champignons, Waldpilzen und frischen Kräutern	<input type="checkbox"/> Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat mit Kräutersensauce und Kartoffeln	
<b>Sonntag</b> 01.08.2021	<input type="checkbox"/> Thüringer Bratwurst in Sauce mit Wirsinggemüse und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Zarte Hähnchenbrust in feiner Sauce dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Bandnudeln in leckerer Spinat-Käse-Sauce	<input type="checkbox"/> Schweinesteak mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln	

Zurück am: \_\_\_\_\_  
Speisekarte vom 26.07.2021 bis 01.08.2021 (KW 30)

KW 30	Eintopf / Pasta 6,35€	Salat & Co. 6,35€	Süßspeise 6,35€	Abendbrot 4,85€	pürierte Kost 6,35€	Kuchen 1,65€
<b>Montag</b> 26.07.2021	<input type="checkbox"/> Möhrengemüse Hausfrauenart mit Fleischer-Frikadelle	<input type="checkbox"/> Zartes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf	<input type="checkbox"/> Milchreis mit heißen Kirschen	<input type="checkbox"/> Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot & Butter	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
<b>Dienstag</b> 27.07.2021	<input type="checkbox"/> Gärtnerin-Eintopf mit viel Gemüse und Rindfleischeinlage	<input type="checkbox"/> Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing	<input type="checkbox"/> Germknödel mit Vanillesauce	<input type="checkbox"/> Gyrosbraten mit Zaziki & Krautsalat	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
<b>Mittwoch</b> 28.07.2021	<input type="checkbox"/> Chilli con Carne mit roten Bohnen und körnigem Reis	<input type="checkbox"/> Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalten, dazu Haus- Dressing	<input type="checkbox"/> Griesflammeri "Baden Baden" mit Fruchtsoße	<input type="checkbox"/> Eiersalat mit Obstgarnitur & Weißbrot	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
<b>Donnerstag</b> 29.07.2021	<input type="checkbox"/> Bulgurpfanne mit Hirtenkäsewürfel und mediterrane Gemüse	<input type="checkbox"/> Hirten-Käse mit Tomate, Lauchstreifen, Zwiebeln und schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf-Dressing	<input type="checkbox"/> Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten	<input type="checkbox"/> Sandwichteller mit verschiedenen Sorten	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
<b>Freitag</b> 30.07.2021	<input type="checkbox"/> Eintopf von frischem Kohlrabi mit gebratenen Fleischklößchen	<input type="checkbox"/> Salatteller "Rustica" mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhrchen und Hackfleischbällchen dazu Sauerrah-Dressing	<input type="checkbox"/> Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce	<input type="checkbox"/> Fischplatte nach Angebot mit Brot & Butter	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
<b>Samstag</b> 31.07.2021			<input type="checkbox"/> Milchreis mit roter Grütze	<input type="checkbox"/> Gebratene Fleischbällchen in Cotailsauce mit Nudelsalat	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
<b>Sonntag</b> 01.08.2021			<input type="checkbox"/> Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce	<input type="checkbox"/> Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben, Butter & Mischbrot	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen