

Name: _____

KW 33	Vollkost 6,35€	Leichte Kost / Diab. 6,35€	Feine Küche 6,35€	Spezial Gourmet 7,40€	Vegetarisch 6,35€
Montag 16.08.2021	<input type="checkbox"/> Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	<input type="checkbox"/> Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse	<input type="checkbox"/> Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce
Dienstag 17.08.2021	<input type="checkbox"/> Linseneintopf mit Geflügel Bockwurst	<input type="checkbox"/> Bunte Gemüseplatte mit Holländische Sauce und Kräuterkartoffeln	<input type="checkbox"/> Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis	<input type="checkbox"/> Rheinischer Sauerbraten mit Gabelspaghetti und Apfelmus	<input type="checkbox"/> Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln
Mittwoch 18.08.2021	<input type="checkbox"/> Bunte Reispfanne mit Hähnchenfleisch	<input type="checkbox"/> Frikadelle auf Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Fischfilet "Naturell" in feiner Kerbelsauce mit Zucchini-gemüse und Reis	<input type="checkbox"/> Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat	<input type="checkbox"/> Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat
Donnerstag 19.08.2021	<input type="checkbox"/> Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus	<input type="checkbox"/> Gutsherrentopf Kräftiger Gemüseintopf mit Kasselerfleisch	<input type="checkbox"/> Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln	<input type="checkbox"/> Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln	<input type="checkbox"/> Eieromelette mit Kräutersauce zartem Broccoligemüse und Salzkartoffeln
Freitag 20.08.2021	<input type="checkbox"/> Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat	<input type="checkbox"/> Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree	<input type="checkbox"/> Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch	<input type="checkbox"/> Feines Seefischfilet in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln	<input type="checkbox"/> Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat
Samstag 21.08.2021	<input type="checkbox"/> Bunter Gemüseintopf der Saison mit Würstwürfeln	<input type="checkbox"/> Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris	<input type="checkbox"/> Karibischer Reis mit Ananas und Mango, dazu gegrillte Hähnchenbrust	
Sonntag 22.08.2021	<input type="checkbox"/> Geflüge Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse dazu Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrübgemüse und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis	<input type="checkbox"/> Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle	

Zurück am: _____
Speisekarte vom 16.08.2021 bis 22.08.2021 (KW 33)

KW 33	Eintopf / Pasta 6,35€	Salat & Co. 6,35€	Süßspeise 6,35€	Abendbrot 4,85€	pürierte Kost 6,35€	Kuchen 1,65€
Montag 16.08.2021	<input type="checkbox"/> Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasselerwürfeln	<input type="checkbox"/> Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	<input type="checkbox"/> Milchreis mit Erdbeer - Rhabarberkompott	<input type="checkbox"/> Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
Dienstag 17.08.2021	<input type="checkbox"/> Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika, und Auberginen	<input type="checkbox"/> Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-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 18.08.2021	<input type="checkbox"/> Gekochte Eier auf Rahmspinat und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Italienischer Tomatensalat mit Mozzarella-Käse, Olivenöl, Lauch, Zwiebeln und Oliven dazu Kräuter-Dressing	<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 19.08.2021	<input type="checkbox"/> Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln	<input type="checkbox"/> Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust und Joghurt-Dressing	<input type="checkbox"/> Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen	<input type="checkbox"/> gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
Freitag 20.08.2021	<input type="checkbox"/> Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler	<input type="checkbox"/> Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, mit Balsamico-Dressing	<input type="checkbox"/> Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott	<input type="checkbox"/> Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
Samstag 21.08.2021			<input type="checkbox"/> Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker	<input type="checkbox"/> Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur & Brot	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
Sonntag 22.08.2021			<input type="checkbox"/> Quarkkeulchen mit Vanillesauce	<input type="checkbox"/> Kasseler Braten mit Remouladensauce	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen