

Name: _____

KW 33	Vollkost 6,80€	Leichte Kost / Diab. 6,80€	Feine Küche 6,80€	Spezial Gourmet 7,90€	Vegetarisch 6,80€
Montag 15.08.2022	<input type="checkbox"/> Königsberger Klopse in Kapernsoße dazu Butterkartoffeln und Rote-Beete Salat	<input type="checkbox"/> Frikadelle vom Rind in dunkler Kräutersauce mit Mischgemüse und Kartoffelpüree	<input type="checkbox"/> Penne mit Hähnchenbrust in feiner Sahnesauce, Brokkoli und Käse überbacken	<input type="checkbox"/> Schnitzel in leckerer Champignon-Rahm-Sauce mit Paprikakartoffeln dazu Leipziger Allerlei	<input type="checkbox"/> Italienische Gemüsepasta mit Vollkornnudeln
Dienstag 16.08.2022	<input type="checkbox"/> Hackbraten in Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Hähnchenkeule in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse dazu Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Gabelspaghetti	<input type="checkbox"/> Schweineroulade mit klassischer Füllung Blumenkohl und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Gebratenes Gemüse Süß Sauer mit Reis
Mittwoch 17.08.2022	<input type="checkbox"/> Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel- und Gurkenwürfel dazu Petersilienkartoffeln	<input type="checkbox"/> Bratwurst in Thymiansauce mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln	<input type="checkbox"/> Schweineleberragout in Apfelsauce dazu Kartoffelpüree und Karottengemüse	<input type="checkbox"/> Kaiserfleisch (Kasselerrücken) auf Ananaskraut und Kartoffelpüree	<input type="checkbox"/> Gemüseragout mit Erbsenpüree
Donnerstag 18.08.2022	<input type="checkbox"/> Schweinebraten in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln	<input type="checkbox"/> Gedünstetes Fischfilet in Dillsauce mit Brokkoli dazu Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Original Hähnchen-Döner-Teller mit Reis, Sauce und Krautsalat	<input type="checkbox"/> Sauerbratengulasch mit Kartoffeln und Rotkohl	<input type="checkbox"/> "Adas Polo" Reis-Linsenfanne mit Rührei
Freitag 19.08.2022	<input type="checkbox"/> Westfälische-Dicke-Bohnen mit Kasseler und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Pikantes Gulasch vom Schwein mit Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Kartoffelröstis mit Karotten, Brokkoli, Mais und Champignons in Mascarpone sauce	<input type="checkbox"/> Gebackenes Seelachsfilet mit Kräutersenfauce und Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat	<input type="checkbox"/> Makkaroni mit Tomaten-Basilikumsauce dazu Möhrensalat
Samstag 20.08.2022	<input type="checkbox"/> Geflügelfilets in pikanter Sauce mit zartem Broccoligemüse und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Herzhafter Wirsing-Kohl-Eintopf mit Kartoffelstücken und Rindfleisch	<input type="checkbox"/> Mais- Lauchtaler in Paprikagemüsesauce dazu Reis	<input type="checkbox"/> Schweinebraten mit Kümmelsauce mit Romanescogemüse und Klößen	
Sonntag 21.08.2022	<input type="checkbox"/> Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis	<input type="checkbox"/> Hackbraten in Sauce mit Butterbohnen und Salzkartoffeln	<input type="checkbox"/> Kichererbsencurry mit Kokosmilch und Bulgur	<input type="checkbox"/> Schweinefilet in Rahmsauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln	

Zurück am: _____
Speisekarte vom 15.08.2022 bis 21.08.2022 (KW 33)

KW 33	Eintopf / Pasta 6,80€	Salat & Co. 6,80€	Süßspeise 6,80€	Abendbrot 5,20€	pürierte Kost 6,80€	Kuchen 1,80€
Montag 15.08.2022	<input type="checkbox"/> Grüne Bohnen-Eintopf mit Bockwurstchen	<input type="checkbox"/> Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf	<input type="checkbox"/> Milchreis mit Erdbeer - Rhabarber-kompott	<input type="checkbox"/> Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
Dienstag 16.08.2022	<input type="checkbox"/> Linseneintopf mit Geflügelbockwurst	<input type="checkbox"/> Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse, mit Balsamico-Dressing	<input type="checkbox"/> Feiner Grießbrei mit roter Grütze	<input type="checkbox"/> Schnittchenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst, Käse & Garnitur	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
Mittwoch 17.08.2022	<input type="checkbox"/> Klassischer Möhreeneintopf mit Geflügelkräuterbällchen	<input type="checkbox"/> "Bayern Mix" Eisbergsalat, Gurken, Radieschen und Kasselerstreifen dazu Sauerrahm-Dressing	<input type="checkbox"/> Eierpfannkuchen mit Apfelkompott	<input type="checkbox"/> Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur & Brot	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
Donnerstag 18.08.2022	<input type="checkbox"/> Kürbis - Hähncheneintopf mit Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Frische Salate der Saison mit Hähnchenbrust dazu Cocktaildressing	<input type="checkbox"/> Quarkstrudel mit Vanillesauce	<input type="checkbox"/> gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
Freitag 19.08.2022	<input type="checkbox"/> Porree-Eintopf mit Hausmacher Metzgerfrikadelle	<input type="checkbox"/> Zwei Frikadellen mit Nudelsalat	<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 20.08.2022			<input type="checkbox"/> Eierpfannkuchen mit gebratenem Apfel und Vanillesauce	<input type="checkbox"/> Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur & Brot	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen
Sonntag 21.08.2022			<input type="checkbox"/> Beerengrütze mit Vanillesauce	<input type="checkbox"/> Kasseler Braten mit Remouladensauce	<input type="checkbox"/> Pürierte Kost	<input type="checkbox"/> Tageskuchen