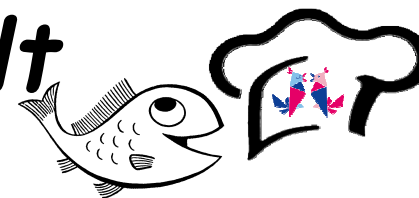


Der Küchenchef empfiehlt



Woche vom 08.02.2010 – 14.02.2010

	Suppe / Dessert	Menü 1 „Vollkost“	Menü 2 „Leichte Vollkost“	Abendbrot -zusätzliches Angebot-
Montag	Muschelsuppe Apfelkompott mit Vanillesauce	Schmorkohl mit Hackfleisch, dazu Salzkartoffeln	Buntes Eierragout mit Kartoffelpüree	Gewürzgurke
Dienstag	Spinatsuppe Frischobst	Erseneintopf mit Wiener Würstchen	Fischfilet gedünstet an einer Dillsauce mit Reis und Brokkoligemüse	Grüne-Bohnen-Salat
Mittwoch	Knoblauchsuppe Eisdessert	Jägerschnitzel mit Tomatensauce und Nudeln	Gemüsestrudel mit Kräutersauce	Fleischsalat
Donnerstag	Hühnerbrühe mit Fadennudeln Fruchtquark	Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelklößen	Möhreneintopf mal ohne Fleisch	Matjessalat nach Hausfrauen-Art
Freitag	Tomatensuppe mit Reis Frischobst	Panierter Seelachs gebraten mit Remoulade, dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat	Putenrollbraten mit Blumenkohl und Salzkartoffeln	Kesselgoulasch
Sonnabend	Rinderbrühe mit Gemüwestreifen Stachelbeerkompott	Hähnchenroulade gefüllt mit Spinat, dazu Gemüsereis	Grießbrei mit warmen Kirschen	Grog
Sonntag	Zwiebelsuppe Obstsalat	Schweineschnitzel mit grünen Erbsen und Salzkartoffeln	Lammkeulenbraten mit Butterbohnen und Salzkartoffeln	Rührei mit Schnittlauch

Tägliches Angebot zum Abendessen



3 Wurstsorten
div. Frischkäse bzw. Camembert
div. Schnitt- & Schmelzkäsesorten

Butter / Margarine
Tagessuppe nach Angebot
Milchsuppe/Haferschleimsuppe