

KW 46 Speiseplan

14.11.2022– 18.11.2022

Montag

Menü 1



Rindergeschnetzeltes mit Pilzen, Paprika und
Lauchzwiebeln in dunkler Soße dazu Vollkornreis
Blattsalate und Stückobst

a1,f,g,k

vegetarisch

Ravioli mit Frischkäse gefüllt
dazu Pestoße

a,c,g

Dienstag

Menü 1

Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce
dazu Buttergemüse und Kartoffelecken

a1,c,g

vegetarisch



Halbe Zucchini gefüllt mit Gemüse und Käse überbacken
Dazu kleine Kartoffeln und Kräuter- Sauce

a1,c,g

Mittwoch

Menü 1

„Chili con carne“

Rinderhackfleisch mit Mais und roten Bohnen
in Tomatensauce mit Chili abgeschmeckt

Dazu Reis

i,j

vegetarisch



Mediterrane Gemüselasagne in Tomatensauce und
Gouda überbacken, dazu gemischter Salat
und Quarkspeise

a,c,g

14.11.2022– 18.11.2022

Donnerstag

Menü 1

**Hähnchenbrust mariniert mit Sesam
dazu Mienudeln und Teriyaki- Sauce
mit Karottensalat und Stückobst**

a1,c,k,i,f

vegetarisch



**Vegetarische Paella-Reispfanne
mit Paprika, Bohnen, Karotten und Tomaten
und Kräutern abgeschmeckt
dazu Joghurtdip**

a1,c,g

Freitag

Menü 2



**Lachsfilet mit Dillsoße
dazu Salzkartoffeln und Salat
Fruchtkompott**

a1,d,c,g,k

vegetarisch

**Kleine Pellkartoffeln mit Waldpilzen in Creme Fraiche
dazu ein Salat**

a,c,g

**Liebe Gäste wir empfehlen zu dem gesundheitsfördernden
Menü einen Salat vom Buffet und ein Stück Obst**

**Heute haben wir nach Empfehlungen der
Deutschen Gesellschaft für Ernährung
ein spezielles Essen für Sie zusammengestellt:**

**Es ist besonders ausgewogen, meist regional und
saisonal. Sie erkennen es an diesem Zeichen!**

