

Speiseplan

KW 51



8,10 €

Gut bürgerlich
Herzhafte Tagesmenüs
Inklusive Dessert



8,10 €

Diabetiker*
Brennwertkontrollierte
Menüs Inklusive Dessert



8,10 €

Leckere Vielfalt
Schmackhafte Gerichte
Inklusive Dessert



9,50 €

Premium
Unsere Spezialitäten
Inklusive Dessert



8,10 €

Vegetarisch
Fleischlos & Lecker
Inklusive Dessert



8,10 €

Eintopf & Co
Hausmannskost & Pasta
Inklusive Dessert



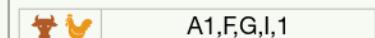
8,10 €

Süß & Fruchtig
Großer Genuss

Montag

15. Dezember 25

„Makkaroni al Forno“
Hackfleischsauce
dazu Käsemakkaroni



A1,F,G,I,1

Geflügelsteaks
in feiner Sauce
mit Mischgemüse
und Langkornreis

LVK



A1,G,I,1

Wirsingroulade
„Hausmacher Art“
in Specksauce
dazu Kartoffeln

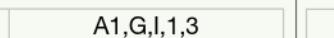
LVK



A1,I,2

Fleischpfanne
„Hubertus“
mit Rotkohl
und Kartoffelklöße

LVK



A1,G,I,1,3

Klassisches Eieromelette
mit feinem Rahmspinat
und Salzkartoffeln

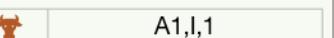
LVK



A1,C,G,I,1

Kräftiger
Rindfleischsuppentopf
mit reichlich frischem
Gemüse

LVK



A1,I,1

Milchreis
mit Erdbeer-
Rhabarberkompost

LVK



G,1

Dienstag

16. Dezember 25

Buntes Hühnerfrikassee
mit jungen Erbsen,
Möhren, Spargel und
Champignons dazu Reis



A1,G,I,3

Frischer Markteintopf
mit feiner Geflügel-Wiener

LVK



A1,I,2,3

Schweinebraten
in deftiger Sauce mit
feinem Bohnengemüse
dazu Salzkartoffeln

LVK



A1,I,1

Schweineschnitzel
in Paprikasauce
mit Kräuterkartoffeln
dazu Krautsalat

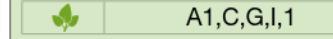
LVK



A1,C,I,J,1,3

Gemüse-Köttbullar
mit Käselauhsauce
und Bulgur

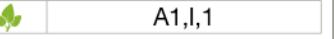
LVK



A1,C,G,I,1

Rigatoni
„al Arrabiata“
mit Oliven und Paprika
in pikanter Tomatensauce

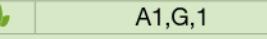
LVK



A1,I,1

Feiner Grießbrei
mit roter Grütze

LVK



A1,G,1

Mittwoch

17. Dezember 25

Westfälische
Dicke Bohnen
mit Mettwurst
und Salzkartoffeln



A1,F,G,I,1,3

Geflügelfrikadelle
in Sauce mit zartem
Kohlrabi und Reis

LVK



A1,C,G,I,J,1

Seelachsfilet
in fruchtiger Tomatensauce
dazu Farfalle Nudeln

LVK



A1,D,I

Rinderzwiebelbraten
in Sauce mit Rotkohl
und Röstiecken

LVK



A1,J,1,3

Vegetarische
Currywurst
mit Naturreis
und Zucchinisalat

LVK



A1,C,F,G,I,1

Leckerer Möhreneintopf
mit frischen
Gartenkräutern
und Geflügelbällchen

LVK



A1,C,F,I,J,1

Eierpfannkuchen
mit Apfelkompost

LVK

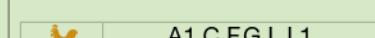


A1,C,G

Donnerstag

18. Dezember 25

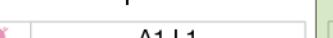
Hähnchen Hackbraten
in Sauce dazu buntes
Gemüse und Reis



A1,C,F,G,I,J,1

Räuberfleisch
vom Schwein
mit pikantem
Balkangemüse
und Spirellis

LVK



A1,I,1

Herzhafte Leberknödel
auf Sauerkraut dazu
Kartoffelpüree

LVK



A1,C,G,I,J,1

Hähnchenfiletstreifen
in Pilzrahmsauce
dazu Spätzle

LVK



A1,C,G,I,1

Chilli sin Carne
vegetarisches
Chilli mit Reis

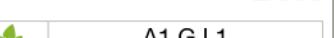
LVK



A1,I

Bunte Nudeln
mit Brokkoli-
Gemüsesauce

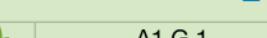
LVK



A1,G,I,1

Quarkkeulchen
mit Vanillesauce

LVK



A1,G,1

Freitag

19. Dezember 25

Frische Reibekuchen
mit leckerem Apfelmus



A1,C

Gebackener
Fleischkäse
auf Spinat und
Kartoffelpüree

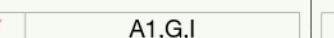
LVK



A1,G,I,1,2,3

Saftiges
Schweinegulasch
mit Erbsen- und
Maisgemüse dazu
Vollkorn-Spiralnuedeln

LVK



A1,G,I

Paniertes Seelachsfilet
in milder Senfsauce
mit Pariser Karotten
und Reis

LVK



A1,D,G,I,J,1

Champignons
„a la Creme“
mit kleinen Bandnuedeln

LVK



A1,G,I,1

Spitzkohlgemüse
mit Rinderfrikadelle

LVK

Feiner Milchreis
mit Zimtzucker
und Apfelkompost

LVK

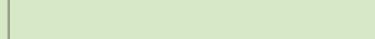


G

Samstag

20. Dezember 25

Schweinerückenbraten
in Bratensauce
mit zartem Blumenkohl
und Salzkartoffeln



A1,I,1

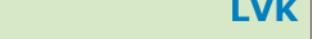
Linseneintopf
mit Geflügel Wiener



A1,I,1,2,3

Vegetarischer
Gemüsebratling
auf Karottensauce
mit Erbsenpüree

LVK



A1,C,F,G,I,K,1

Hähnchensteaks
mit Barbecuesauce,
Reis und Krautsalat

LVK

