

Speiseplan

Woche vom 30.01 bis 03.02.2012



Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 5 Vegetarisch	Menü 6 Diabetiker
Mo. Tagessuppe: Frühlingssuppe mit Einlage		Tagesdessert: Donut		
Provencialischer Gulasch mit Cognac, Oliven, Paprika und Kräutern dazu Karoffeln und gr. Bohnen SCH	Truthahn-Rollbraten in Kräutersauce, dazu Nudeln und buntes Gemüse (Bio-Nudeln)	„Schnitzsemmel“ mit Garnitur und Ketchup, dazu Kartoffel-Specksalat Sch	Frisches Gemüsecurry mit Kokosraspeln an Basmatireis	Schweinegulasch mit ZucchiniGemüse und Kartoffeln 3,4 BE
Di. Tagessuppe: Zwiebelsuppe		Tagesdessert: Karamellpudding		
Hähnchenbrustfilet in Paprikasahnesauce, dazu Reis und Gemüseerbsen	Feiner Karotteneintopf mit Wienerle und 1 Semmel SCH 4,6	Schinken-Salami-Sandwich reichlich garniert, dazu pikanter Nudelsalat R+S 1,4,6,7	„Gnocchi alla Panna e Pomodoro“ Gnocchi´s mit Tomaten-Sahnesc. überbacken, dazu Battsalat	„Karotten-Eintopf“ mit Kartoffeln und Puten- Wienerle SCH 4,6 4,2 BE
Mi. Tagessuppe: Karottencreme		Tagesdessert: Obst d. Saison		
Cordon Bleu mit Sauce, dazu Spätzle und Salat SCH	Meerrettich-Schmorbraten in feiner Sauce mit Schwenkkartoffeln und Rosenkohl Ri	Geräuchertes Forellenfilet auf Blattsalat garniert, dazu Frischkäse und Kartoffelsalat 1 Semmel 7	Gefüllter Germknödel dazu heiße Vanillesauce	Rindfleisch in Käuterrahmsauce mit Reis und Schwarzwurzelgemüse 3.4 BE
Do. Tagessuppe: Kräutercreme		Tagesdessert: Creme Fantasia		
Knusper-Seelachsfilet mit Kräuterremoulade, Salzkartoffeln und Salat	Maultaschen gefüllt mit gem. Hackfleisch in Tomatensahnesauce, und Kartoffelsalat R+S	Bunte Salatplatte mit Schinken und gek. Ei, dazu Cocktaildressing und 1 Semmel 1,7	„Fusilli Genovesa“ Ital. Spiralnudeln mit feier Käse-Pilz-Sauce, dazu Salat	Putenbraten in Honig – Senf-Sauce, Kartoffeln und buntem Gemüse 3,4 BE
Fr. Tagessuppe: Leberspätzlesuppe		Tagesdessert: Apfel		
Hausgemachter Hackbraten in R+S Röstzwiebelsauce, dazu Nudeln und Kohlrabi	Asiatisches Curryhuhn mit Hähnchenbrustfilet, Gemüse in feiner Curryrahm, dazu Reis	Kasseler Rippchen mit Kartoffelsalat garniert, dazu Senf und 1 Semmel SCH 7	Bunter Gemüseauflauf mit Kartoffelpüree überbacken, dazu Salat	Hähnchenbrustfilet in Sauce mit Reis und Erbsengemüse 3,2 BE
Menü 4	„Pasta-Teller“ Cannelloni, Tortellini, Gnocchi´s in Tomaten-Sahnesauce überbacken, dazu Blattsalat			R+S

1 = mit Farbstoff
6 = mit Phosphat

2 = mit Konservierungsstoff
7 = mit Süßungsmitteln

3 = mit Antioxidationsmittel
11 = mit Schinkenteilen gepresst

4 = mit Geschmacksverstärker
* ALLE GERICHTE zubereitet ohne 2

5 = geschwärzt

Speiseplan

Woche vom 06.02. bis 10.02.2012



Menü 1

Menü 2

Menü 3

Menü 5 Vegetarisch

Menü 6 Diabetiker

Mo. Tagessuppe: Geröstete Grießsuppe		Tagesdessert: Birnen – Quark -Creme		
Rinder-Geschnetzeltes mit Waldpilze , dazu Spätzle und Broccoli-röschen	Feine Weisskohl-Hackfleischpfanne mit Kartoffelpüree dazu Salat R+ S	Rustikaler Vesperteller mit Wurst und Käse reichlich garniert, dazu Butter und 3 Scheiben Bauernbrot R+S	Pfannkuchen mit Zimt und Zucker, dazu Apfelmus	Rinder-Geschnetzeltes mit Waldpilze, Spätzle und Broccoligemüse 3,6 BE
Di. Tagessuppe: Gemüsecreme		Tagesdessert: Vanillepudding m. Sahne		
Putensteak natur in Balsamicosauce, Püree und Erbsen-Karottengemüse	Fleischklopse in Tomatensauce, dazu Gabelspaghetti und Gurkensalat R+S	Russisch Ei in Aspik, dazu Fleisch-, und Kartoffelsalat, garniert, dazu 1 Semmel 1,7	Penne mit fruchtiger Käse-Romaneso-Sauce, dazu Blattsalat	Putenfrikadelle in Tomatensauce , dazu Gabelspaghetti und Gemüse 3,5 BE
Mi. Tagessuppe: Hühnerbouillon m. Riebele		Tagesdessert: Waldfrucht-Creme		
„Currywurst“ in pikanter Tomaten-Currysauce, dazu Reis und Salat SCH	*****N E U ***** Mini-Häxle o. Schwarte auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree SCH 1,3	Chicken-Nuggets mit Dip, garniert, dazu Kartoffelsalat und 3 Schb. Baguette 1,7	Rosenkohl-Auflauf mit Käse überbacken, dazu Pilzragout und Semmelknödel	Rostbratwürstel auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree SCH 3,4 BE
Do. Tagessuppe: Tomatensuppe		Tagesdessert: Fruchtsalat		
Scholle natur in Bärlauch-Gemüse-Sauce, dazu Bandnudeln	Spaghetti mit Bolognesesauce ger. Käse und Salat Ri	Gebackener Camembert auf Blattsalat mit Preiselbeeren garniert, dazu Baguette	*****N E U ***** Überbackener Kohlrabi mit Currysauce, dazu Reis	Scholle natur in Senf-Dill.Creme mit Reis und buntem Gemüse 3,0 BE
Fr. Tagessuppe: Blumenkohlsuppe		Tagesdessert: Frischobst		
Rinder-Sauerbraten in feiner Sauce, dazu Semmelknödel und Blaukraut	Wirsing Eintopf mit Kartoffeln, Champignons und Kassler dazu 1 Semmel SCH	Bunte Salatplatte mit Tomaten, Mais, Gurken, Kidneybohnen, Käsewürfel, Dressing, dazu Brötchen	Gemüsemaultaschen in Brühe mit Juliengemüse und Kartoffelsalat	Rinder-Sauerbraten in Diätsauce, dazu Spätzle und Blaukraut 3,5 BE
Menü 4	„Griechischer Teller“ mit Putengyros, Cevapcici und Bifteki auf Djuvetsch-Nudelreis mit Zwiebeln und Salat R+S			