

# Speiseplan vom 21.01.2019 bis 27.01.2019

	Hauptmenü	Alternativmenü
<b>Montag</b> 21.01.2019	<b>Tagessuppe</b> <b>Teigtaschen</b> gekocht mit Fleischfüllung an Ratatouillegemüse (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika) <p style="text-align: right;"><b>4,80 €</b></p>	<b>Tagessuppe</b> <b>Fischfilet</b> paniert gebraten an Sahneweißweinsauce dazu Dillkartoffeln und Gartengemüse mit zerlassener Butter <p style="text-align: right;"><b>5,60 €</b></p>
<b>Dienstag</b> 22.01.2019	<b>Ochsenbrust</b> gekocht an Meerrettichsauce dazu Petersilienkartoffeln und Rote Beete Salat mit Balsamicoessig und Olivenöl <b>Dessert</b> <p style="text-align: right;"><b>5,20 €</b></p>	<b>Hähnchen süß-sauer</b> mit exotischen Früchten dazu Curryreis <b>Dessert</b> <p style="text-align: right;"><b>4,80 €</b></p>
<b>Mittwoch</b> 23.01.2019	<b>Hausgemachte Bratkartoffeln</b> mit Speck und Zwiebeln dazu ein Spiegelei und bunter gemischter Salat in Sahnedressing <b>gemischtes Eis</b> <p style="text-align: right;"><b>5,20 €</b></p>	<b>Käsespätzle</b> mit gemischtem Salat <b>gemischtes Eis</b> <p style="text-align: right;"><b>4,80 €</b></p>
<b>Donnerstag</b> 24.01.2019	<b>Hähnchen Cordon Bleu</b> paniert gebraten mit Schinken und Käse gefüllt an feiner Geflügelsauce dazu Petersilienkartoffeln und Erbsen-Möhrengemüse mit zerlassener Butter <b>frisches Obst</b> <p style="text-align: right;"><b>5,20 €</b></p>	<b>Schweinebraten</b> glasiert dazu Petersilienkartoffeln und Rosenkohlgemüse mit Speck und Zwiebeln <b>frisches Obst</b> <p style="text-align: right;"><b>5,20 €</b></p>
<b>Freitag</b> 25.01.2019	<b>Vorsuppe</b> <b>Fischfilet</b> gedünstet an feiner Kräuterbutter dazu Dillkartoffeln und Gurkensalat in Sahnesauce <p style="text-align: right;"><b>5,60 €</b></p>	<b>Vorsuppe</b> <b>Frisches Kräuterrührei</b> dazu Kartoffelstampf und Fingermöhren <p style="text-align: right;"><b>4,80 €</b></p>
<b>Samstag</b> 26.01.2019	<b>Linsensuppentopf</b> mit Schweinehaxeneinlage <b>Fruchtkompott</b> <p style="text-align: right;"><b>4,50 €</b></p>	<b>Hühnersuppentopf</b> mit Gemüse und Nudleinlage <b>Fruchtkompott</b> <p style="text-align: right;"><b>4,50 €</b></p>
<b>Sonntag</b> 27.01.2019	<b>Frische Fleischbrühe mit Nudleinlage</b> <b>Hirschrollbraten</b> an feiner Wildrahmsauce dazu Butterspätzle und hausgemachten Apfelrotkohl <b>Dessert</b> <p style="text-align: right;"><b>7,80 €</b></p>	<b>Frische Fleischbrühe mit Nudleinlage</b> <b>Rinderschmorbraten</b> glasiert dazu Petersilienkartoffeln und Delikateßbohnen <b>Dessert</b> <p style="text-align: right;"><b>7,50 €</b></p>

Änderungen vorbehalten! Dieser Speiseplan wurde zusammen mit dem Heimbeirat und Frau Kratoziel erstellt.

Alle Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen sind auf Wunsch in der Hauptküche am Wordenbecker Weg zu erfragen.