

KW 49	Montag, 04.12.2023	Dienstag, 05.12.2023	Mittwoch, 06.12.2023	Donnerstag, 07.12.2023	Freitag, 08.12.2023	Samstag, 09.12.2023	Sonntag, 10.12.2023
Menü 1	Spaghetti Bolognese Spaghetti mit herzhafter Hackfleisch-Tomatensauce und Kräutern der italienischen Küche, Parmesankäse extra	Schnitzel "Förster-Art" in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Bauernspätzle	Feiner Porree-Eintopf mit Hackfleisch, Käse und Sahne, dazu 1 Brötchen	Hacksteak "Meisterart" in Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse, Salzkartoffeln	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöpfli-Nudeln	Puten-Geschnetzeltes in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln [5,2 BE]	Rheinischer Sauerbraten in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen [4,3 BE]
Menü 2	Kasselerbraten auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	Hähnchen "süß-sauer" Hühnerbrustwürfel mit bunter Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis	Pfeffersteak vom Schwein in Pfefferrahmsauce mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce	Buntbarschfilet "Primavera" in Senfsauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln	Rostbratwurst mit feiner Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln [3,3 BE]	Frischer Möhreneintopf mit Petersilie und 1 Bockwurstchen [3,2 BE]
Menü 3	Albondigas Spanische Fleischbällchen in feurig-scharfer Tomatensauce mit Reis	Tagliatelle in Käsekräutersauce grüne Bandnudeln mit Schinken	Hähnchenbrustfilet in Currysauce mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln	Spaghetti "Alfredo" mit Hähnchenfilets in italienischer Tomaten-Kräutersauce	Milchreis Sauerkirsch (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen		
Menü 4	Wirsing-Eintopf mit 4 Fleischklößchen [2,7 BE]	Gedünstetes Seehechtfilet in Petersiliensauce mit Kartoffeln und Spinat [3,5 BE]	Grünkohlteiler mit Kasseler und Mettwurstchen, dazu Salzkartoffeln [3,9 BE]	2 Bratwürstchen "Thüringer Art" auf Blattspinat mit Salzkartoffeln [3,8 BE]	Lebergeschnetzeltes in feiner Apfel- Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree [4,5 BE]		
Vegetarisch	Feinschmecker Eieromelette (veg.) auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree	Vegetarische Kohlroulade (veg.) in Zwiebelrahmsauce mit Petersilienkartoffeln	Gebackener Hirtenkäse (veg.) mit Kaisergemüse und Pestospaghetti	Frische Kartoffelsuppe (veg.) mit einem kleinen Brötchen	Italienische Nudelplatte (veg.) Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in Kräutertomatensauce		
Kalt	Gyrosbraten mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Nudelsalat	Sylter Rote Grütze (veg.) mit Vanillesauce	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat	Eiersalat mit Mandarinen, Kochschinken und Mais, dazu Butter und Brot		
Salat	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen	Caesar-Salat-Hähnchen Römersalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons und gehobeltem Grana Padano, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen	Frischkäse Salat (veg.) mit Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Walnuss-, Pinienkernen und Frischkäse, dazu Honig-Senf Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Tropical Dream frischer Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Mangowürfeln, Tomaten, Gurken und Mandelblättern garniert, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen	Tortellini Salat (veg.) frischer Salat mit Ricotta-Spinat Tortellini, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen		