

SPEISEPLAN

für die 3. Kalenderwoche vom 14.01. bis 20.01.2019

		VORSPEISE	GERICHT 1	GERICHT 2	DESSERT
Montag	14.	Salatauswahl mit hausgemachter Vinaigrette j	Herzhaftes Rindergulasch mit Romanesco-Gemüse, dazu Spätzle 1 a, c, f, g, k, a1	Spaghetti mit einer fruchtigen Tomatensauce 1 a, g, i, a1	Pistazienpudding mit Schokoladensauce 1 g, h, h3
Dienstag	15.	Apfel-Paprika-Salat l	Mediterrane Gemüsepfanne mit Hähnchenbrustfilet l	Blumenkohl-Bratling mit Petersiliensauce, dazu Couscous a, c, g, a1	Toffee-Creme g
Mittwoch	16.	Rote Bete-Kichererbsen-Salat 3, 9 g	Tiroler Rinderbraten mit grünen Bohnen, Sauce und Backkartoffeln 1, 5 g, i, k, l	Chili sin Carne aus Süßkartoffeln mit Sauerrahm g	Erdbeerjoghurt g
Donnerstag	17.	Krautsalat 3, 5 l	Saftiges Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln und Bratensauce, dazu Kroketten 1, 5, a, f, g, i, l, a1	Eierfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu hausgemachter Kartoffelbrei 1 a, c, g, j, a1	Grießdessert mit Fruchtsauce a, g, a1
Freitag	18.	Gurkensalat mit saurer Sahne g	Nasi Goreng mit Putenfleisch 2 a, f, a1	Möhrenpuffer mit Kräuterquark a, c, g, h, a1, h3	Rhabarberkompott mit Vanillesauce 1 g
Samstag	19.	Chicoree-Salat mit Apfelstückchen	Gefüllte Paprikaschote mit Sauce und Salzkartoffeln 5 a, c, i, j, l, a1	Cremiger Dinkel mit Frischkäse, Tomaten und Balkankäse a, g, a1	Frisches Obst
Sonntag	20.	Gemischter Salat mit Joghurdressing g	Hirschgulasch mit Rotkohl und Klößen 5, 11 a, c, i, l, a1	Kichererbsen-Curry mit Paprika, Frühlingszwiebeln und Kokosmilch 3	Marmorierte Schokoladen-Vanille-Mousse g

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit!