

KW 46	Montag, 11.11.2024	Dienstag, 12.11.2024	Mittwoch, 13.11.2024	Donnerstag, 14.11.2024	Freitag, 15.11.2024	Samstag, 16.11.2024	Sonntag, 17.11.2024
Menü 2	Pasta Penne (veg.) mit Tomatensauce und geriebenem Gouda, dazu Apfel-Himbeer-Fruchtmus	"Tomatenfleisch" Schweinegulasch mit Hörnchennudeln	Schmorkohlpfanne (veg.) und Hefeknödelscheiben, dazu Vanillequarkspeise	Brokkoli-Nudel-Gratin (veg.) mit Käse überbacken, dazu Rote Grütze mit Sahne	Makkaroni-Mix mit Käsesauce, dazu Dill-Gurkensalat		
Menü 3	Kasselerbraten auf deftigem Grünkohl und Salzkartoffeln	Gebratenes Hähnchenfleisch in Rahmsauce, dazu Markerbsen-Gemüse und Reis	Backfisch mit Kräuter-Buttersauce, dazu bunter Gemüsemix und Kartoffelbrei	Schweinehaxenfleisch gegrillt in Sauce, dazu Bayrisch Kraut und Semmelknödelscheiben	Bismark-Heringsfilet mit Joghurt-Remoulade, Apfel und Salzkartoffeln, dazu Dill-Gurkensalat	Geflügelfleischklopse auf weißer Kräutersauce, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet auf Sahnesauce mit Blattspinat, dazu große Muschelnudeln
Menü 4	Grüne Bohnen - Eintopf mit Rindfleisch, Karotten und Kartoffeln, dazu Vollkornbrot und Apfel-Himbeer-Fruchtmus	Gräupcheneintopf (veg.) mit Gemüse, dazu Dinkelvollkornbrötchen und Karamellpudding	Muschelnudel-Topf (veg.) mit Sellerie, Karotte und Porree, dazu ein Minibaguette und Vanillequarkspeise	Kartoffelsüppchen mit Wiener Würstchen mit Möhren, Sellerie und Lauch	Bauerneintopf mit Rinderhackfleisch, Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Obst		
Menü 5	Suppenfleischklößchen in weißer Sauce mit Möhren, Erbsen, Champignons, Spargel und Reis dazu Apfel-Himbeer-Fruchtmus	Milchgrieß (veg.) mit Zucker und Zimt, dazu kaltes Kirschkompott	Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen und Reis, dazu Rote Grütze mit Sahne	Gebratene Fleischbällchen vom Schwein mit Paprikasauce, dazu Buttermöhren, dazu Butterreis	Rührei (veg.) mit Spinat und Salzkartoffeln, dazu Obst	Pikantes Nierchenragout mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Champignons, dazu Kartoffelbrei	Hähnchen-Geschnetzeltes mit Waldpilzen, dazu buntes Gemüse und Kartoffelbrei
Menü 6		Halbe gekochte Eier (veg.) mit Remoulade bunt garniert, dazu leichter Kartoffelsalat mit Essig und Öl	Schweineschnitzel mit Zitronenecke, dazu Kartoffelsalat und Garnitur		Hamburger Rote Grütze (veg.) mit Dessertsauce Vanillegeschmack und Frischeiwaffel		
Salat	Salat "Gärtnerin Art" mit gebratener Hähnchenbrust auf verschiedenen Salaten, bunt garniert, dazu Dillrahmdressing			Salatplatte "Bombay" mit gebratener Putenbrust auf verschiedenen Salaten mit Früchten, dazu Curry-Fruchtdressing			