

KW 43	Montag, 21.10.2024	Dienstag, 22.10.2024	Mittwoch, 23.10.2024	Donnerstag, 24.10.2024	Freitag, 25.10.2024	Samstag, 26.10.2024	Sonntag, 27.10.2024
Menü 2	Bami Goreng (veg.) Fernöstliche Gemüsepfanne mit Mie-Nudeln und Sauce Süß-Sauer, dazu Waldbeerjoghurt	Blumenkohl-Kartoffelgratin (veg.) mit Käse überbacken, dazu Joghurt mit Honig	Fleischklößchen in Tomatensauce auf Spaghetti, dazu Schokopudding	Hefeklöße (veg.) mit heißer Waldbeersauce, dazu Zimt und Zucker	Frische Blutwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln		
Menü 3	Gebratene Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce und Karotten-Lauch-Gemüse, dazu Kartoffelbrei	Gegrillte Hähnchenkeule mit Sauce, Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln	Kräuterquark mit Leberwurst und Butter, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat	Gebratene Hähnchenbrust "Florentiner Art" auf Spinat-Mozzarella-Sauce, dazu Farfalle-Nudeln	Hackfleischroulade mit Rahmsauce, Fit-Gemüse-Mix und Kartoffelbrei	Westfälischer Bohneneintopf von Brech- und Wachsbohnen, Kartoffelwürfel und Pökelfleisch, dazu Erdbeerpudding	Gebratene Mettbällchen auf Paprika-Lauch-Gemüse, dazu Salzkartoffeln
Menü 4	Brühreis mit Huhnfleisch, Sellerie, Karotten und Lauch, dazu Mischbrot und Schokoladenpudding	Nudel-Suppentopf mit Hühnchen, Gemüse und frischer Petersilie, dazu Mischbrot und Joghurt mit Honig	Möhreneintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln und Petersilie, dazu Roggenbrot und Schokopudding	Soljanka mit Fleischwurst, Kartoffeln, Paprika, Letscho, gehackten Tomaten und saurer Sahne, dazu Fruchtjoghurt	Käse-Lauch-Süppchen (veg.) mit Kartoffeln und Mini-Laugengebäck, dazu Grießdessert		
Menü 5	Schweinesteak mit Champignonsauce und Bauernspätzle	Schmorkohlpfanne mit Hackfleisch und Spirelli, dazu Joghurt mit Honig	Brokkoli-Nuss-Dreieck (veg.) mit Currysauce und Vollkornreis, dazu Schokopudding	Eierragout (veg.) in pikanter Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat	Seelachspfanne mit Tomaten, Blattspinat und Bandnudeln	Fleischkäse mit Bratenjus und grünen Bohnen, dazu Kartoffelbrei	Hähnchenschnitzel in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Kartoffelbrei
Menü 6		Gebratenes Schweineschnitzel mit Gemüse garnitur und buntem Nudelsalat	Brathering mit Gewürzgurke und Zwiebeln bunt garniert, dazu Kartoffelsalat in Essig und Öl		Quarkspeise Vanillegeschmack (veg.) mit gezuckerten Waldbeeren, dazu Frischeiwaffel		
Salat	Salatplatte "Provencale" in Schinkenspeck gebratene Champignons auf frischem Blattsalaten, Rucola und Tomaten, dazu Balsamico-Dressing			Balkansalat (veg.) Ajvar-Kartoffelscheiben auf Paprika-Bohnen-Mais-Salat mit Oliven und Pinienkernen, dazu Knoblauchdressing			