

KW 38	Montag, 16.09.2019	Dienstag, 17.09.2019	Mittwoch, 18.09.2019	Donnerstag, 19.09.2019	Freitag, 20.09.2019
Menü 1	Paniertes Seelachsfilet zu holländischer Sauce mit Gemüsestreifen und Kartoffelbrei, dazu Vanillesahnepudding	Eierkuchen (veg.) mit Apfelmus und Zucker	Tomaten-Muschelnudel-Eintopf (veg.) dazu Ciabattabrot und Vanillequark	Makkaroni (veg.) mit Tomatensauce und Reibekäse, dazu Pfirsichkompott	Fruchtkaltschale (veg.) mit Zwieback, dazu Obst
Menü 2	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Wiener Würstchen, dazu Vanillesahnepudding	Linsen-Gemüse-Pfanne (veg.) und Bulgur, dazu Kirschjoghurt	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen	Wildlachsfiletwürfel in Gemüsesauce mit Vollkornreis, dazu Gurkensalat	Rührei (veg.) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln
Menü 3	Kräuterquark mit Leberwurst und Salzkartoffeln, dazu 1 Stück Gewürzgurke	Sesamburger gefüllt mit Hähnchenschnitzel, Frischkäse, Schnittkäse, Gurke, Tomate und Rucola, dazu Barbequesauce	Campertopf Gebratene Bratwurstscheiben mit Paprika, Champignons und Zwiebeln in Käsesauce, dazu Pasta-Reis-Pfanne	Steakhousepfanne gebratene Fleischbällchen, grüne Bohnen und Barbequesauce, dazu gebackene Kartoffeln	Kasselerbraten mit Sauce, buntes Sauerkraut und Kartoffelbrei