







Speiseplan

	Montag 24.12.18 Heiligabend	Dienstag  25.12.18 1. Weihnachtstag	Mittwoch 26.12.18 2. Weihnachtstag	Donnerstag 27.12.18	Freitag 28.12.18	Samstag 29.12.18	Sonntag 30.12.
Frühstücksbuffet 7.30 – 9.30 Uhr Salatbuffet 11.30 Uhr Mittagstisch ab 12.00 bis 13.30							
Vollkost 	Waldpilzcremesuppe m Mandelsahne Hirschgulasch Rosenkohl Butterspätzle o. Salzkartoffeln	Kleine m. Spargelsalat gef. Pastete gebr.Lachsfilet in Kräuterkruste Weißweinsauce Prinzessbohnen Dillkartoffeln	Waldorfsalat auf Pumpernickel mit Walnuss Vierländer Enten- Keule Apfel- Rotkohl Kirschs. Kartoffelkloß oder Kroketten	Rührei auf Rahmspinat Salzkartoffeln Sahnesauce	Gebratenes Seelachsfilet Buttererbsen Zitronensauce Salzkartoffeln	Linsensuppe süß sauer Suppengemüse gew.Kartoffeln Wurstscheiben	Schweine- Gulasch mit Paprika und Zwiebeln Butterkartoffeln
Vegetarische Kost 	Waldpilzcreme- suppe mit Mandelsahne Feiner Gemüse- strudel m.Muskatsauce Kart. –Stampf	Kleine mit Spargelsalat gefüllte Pastete Geschmorte Champignons in Schnittlauchrahm Semmelkloß	Waldorfsalat auf Pumpernickel mit Walnuss Broccolitörtchen Kerbelsauce Grüner Spargel Kartoffelmus	Blumenkohl Kichererbsen- Pfanne Joghurt-Dip Kart. Püree	Käsespätzle Geschmorte Zwiebeln Braune Sauce	Kartoffel- gulasch mit Zwiebeln Paprikastreifen	Chinareispfanne Chinagemüse Bambussprossen Asiasauce
Leichte Vollkost 	Waldpilzcreme- suppe mit Mandelsahne Schweinefilet Leichte Aprikosen- sauce Zucker- erbsenschoten	Kleine mit Spargelsalat gefüllte Pastete Putenbrust in Kartoffelkruste Broccoliröschen Apfelsauce Kartoffelschnee	Waldorfsalat auf Pumpernickel mit Walnuss Tafelspitz i. leicht.Meer- rettich-Sauce Kaisergemüse Kartoffelpüree	Tomatencreme Suppe Suppen- gemüse Reis kleine Hackklößchen	Hackklößchen Basilikumsauce Zucchini- gemüse Kart.Püree	Hühnersuppen- eintopf Suppengemüse Fadennudeln Hühnerfleisch	Putenschnitzel Möhrenscheiben Bratensauce Kart. Püree <i>Geb. Frau Otolski</i> 
Dessert	Lebkuchen- Mousse Sahneh	Rotweincreme	Zimtsterneis	Schokopudding V.-sauce	Kirschgrütze mit Milch	Fruchtjoghurt	Obstsalat Sahnehaube
Kaffee 15.00 mit Kuchen oder Gebäck							
	Kirschzimt- schnitte	Christstollen m. Butter	Mousse au Choco- late Schnitte	Selbstge. Kuchen	Gr. Keks	Apfeltasche	Erdbeer- biscuitrolle
Abendbuffet 18.00–19.30 Uhr mit täglich wechselnder Suppe / Spätmahlzeit im WB							
	Wiener und Kartoffelsalat	Kl. Cambembert mit Preiselbeeren	Geflügelsalat	Zebrastreifen	Curryreissalat	Käsecroissant	Bratenplatte

Eiweiß, Kalorien (kcal) und Kohlenhydrate (KH) auf der Rückseite *** = enthält Knoblauch Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen sprechen Sie bitte die Mitarbeiterinnen der Küche an.

	Montag 24.12.18	Dienstag 25.12.18	Mittwoch 26.12.18.	Donnerstag 27.12.18	Freitag 28.12.18	Samstag 29.12.18	Sonntag 30.12.18
	Salatteller 60g =20/1			Salatsoße 20g =~33/1			
Vollkost	Waldpilzcremesuppe m.Mandelsahne 115/9kh14 Hirschgoulasch Rosenkohl Butterspätzle oder Salzkartoffeln 570/24 kh 26	Kleine mit Spargelsalat gefüllte Pastete 107/8kh15 gebratenes Lachsfilet in Kräuterkruste Weißweinsauce Prinzessbohnen Dillkartoffeln 495/24kh26	Waldorfsalat auf Pumpernickel mit Walnuss 128/ 12kh 17 Vierländer Entenkeule Apfelrotkohl Kirschsauce Kartoffelkloß oder Kroketten 698/28 kh 29	Rührei auf Rahmspinat Salzkartoffeln Sahnesauce 445/15 kh 20	Gebratenes Seelachsfilet Buttererbsen Zitronensauce Salzkartoffeln 488/ 24 kh 25	Linsensuppe Süß sauer Suppengemüse gew.Kartoffeln Wurstscheiben 489/ 23 kh 25	Schweine- Goulasch mit Paprika Und Zwiebeln Butterkartoffeln 508/24 kh 21
Vegetarische Kost	Waldpilzcremesuppe m. Mandelsahne 115/9kh14 Feiner Gemüsestrudel Mit Muskatsauce Kart. –Stampf 415/12 kh 25	Kleine mit Spargelsalat gefüllte Pastete 107/8kh15 Geschmorte Champignons in Schnittlauchrahm Semmelkloß 364/10kh18	Waldorfsalat auf Pumpernickel mit Walnuss 128/ 12kh 17 Broccoli- törtchen Kerbelsauce Grüner Spargel Kartoffelmus 459/8 kh19	Blumenkohl Kichererbsen- Pfanne Joghurt-Dip Kart. Püree 375/19 kh 15	Käsespätzle Geschmorte Zwiebeln Braune Sauce 412/ 12 kh 20	Kartoffel- goulasch mit Zwiebeln Paprikastreifen 356/ 12 kh 23	Chinareispfanne Chinagemüse Bambus- sprossen Asiasauce 415/ 12 kh 20
Leichte Vollkost	Waldpilzcreme Suppe mit Mandelsahne 115/9kh14 Schweinefilet Leichte Aprikosensauce Zuckererbsenschoten 489/25 kh27	Kleine mit Spargelsalat gefüllte Pastete 107/8kh15 Putenbrust in Kartoffelkruste Broccoliröschen Apfelsauce Kartoffelschnee 453/22 kh28	Waldorfsalat auf Pumpernickel mit Walnuss 128/ 12kh 17 Tafelspitz In leichter Meerrettich – Sauce Kaisergemüse Kartoffelpüree 456/ 12kh26	Tomatencreme Suppe Suppen- gemüse Reis Kl. Hackklößchen 474/16 kh22	Hackklößchen Basilikumsauce Zucchini-gemüse Kart.Püree 389/ 15 kh 21	Hühnersuppen- seintopf Suppengemüse Fadennudeln Hühnerfleisch 474/ 16 kh 24	Putenschnitzel Möhren- scheiben Bratensauce Kart. Püree 489/ 20 kh 25
Dessert	Lebkuchen-Mousse Sahneh, 198/5 kh27	Rotweincreme 204/5 kh 24	Zimtsterneis 160/3 kh 10	Schoko-pudding V.-Sauce 189/6 kh17	Kirschgrütze m. Milch 197/7 kh 20	Fruchtjoghurt 76/3 kh 15	Obstsalat Sahneh 185/ 6 kh 14
Kaffee	Kirschtzint-schnitte 296/8 kh17	Christstollen mit Butter 196/5 kh28	Mousse au Chocolate Schnitte 215/5 kh 22	Selbstge. Kuchen 245/9kh 17	Gr. Keks 110/1 kh 12	Apfeltasche 265/ 5kh 15	Erdbeer-bisquitrolle 299/8 kh 33

Tagessuppe 100/2							
Abend- buffet	Wiener und Kartoffelsalat 405/ 15 kh 23	Kl. Cambembert mit Preiselbeeren 195/ 10 kh 15	Geflügelsalat 185/ 2 kh 24	Zebrastreifen 115/ 2 kh 30	Curryreissalat 218/6 kh 15	Käsecroissant 175/5 kh 17	Bratenplatte 70/7kh 8

KH und Kalorien in kcal pro Portion,

Angabe nach dem Querstrich = Eiweiß in Gramm