

Menüplan KW 31 vom 31.07.2017 bis 04.08.2017

„LIGHT“ – WOCHENMENÜ:

Curryreis-Gemüsepfanne mit
Zuckerschoten u. Paprika fein
abgeschmeckt
(2) (3)

MONTAG, den 31.07.2017

Streifen von der zarten Jungrindleber nach Berliner Art
mit Äpfeln & Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree & grüner Salat (2) (3)

Vegetarische Reispfanne „á la Paella“
dazu Eissalat mit Tomate & Gurke (2) (3)

DIENSTAG, den 01.08.2017

Griechischer Reismudelauf
mit Hähnchenwürfel, Tomaten & Fetakäse, dazu Zucchini Salat (2) (3) (4)

Knusprig überbackenes Kartoffelgratin
mit Blumenkohl-Karotten-Gemüse & frischem Schnittlauch (2) (3)

MITTWOCH, den 02.08.2017

Saftig geschmorter Schweinshaxl-Gulasch
in leckerem Sößle, dazu Semmelknödel & Krautsalat (2) (3) (4)

Ulmer Spätzlespfanne
mit frischen Champignons, Paprika & Tomaten,
dazu Zupfsalate mit Joghurdressing (2) (3)

DONNERSTAG, den 03.08.2017

Zartes Hähnchenfrikassee
mit Spargelspitzen, Erbsen & Champignons, dazu Butterreis (2) (3)

Gemüseschnitzel in Tomatensauce
mit Käse überbacken, dazu Krokette & grüner Salat mit Gurke (2) (3)

FREITAG, den 04.08.2017

Paniertes Fischfilet
mit Sauce Remoulade, dazu Kartoffel-Gurkensalat (2) (3)

Ratatouille-Risotto
mit frischen Kräutern verfeinert, dazu Gurkensalat in klarem Dressing (2) (3)

Verzeichnis Zusatzstoffe/Allergene: 1=Geschmacksverstärker 2=Gluten 3= Laktose
4=Schweinefleisch 5=Nüsse

Menüplan KW 32 vom 07.08. bis 11.08.2017

„LIGHT“ – WOCHENMENÜ:

Pellkartoffeln mit Kräuterquark &
grünem Salat
(2) (3)

MONTAG, den 07.08.2017

gebratener Leberkäse
mit Spiegelei, dazu Radieschen-Kartoffelsalat
und grüner Salat in Joghurtdressing (2) (3) (4)

Möhrchen & Blumenkohl

in Schnittlauch-Bechamel, dazu Pellkartoffel & grüner Salat (2) (3)

DIENSTAG, den 08.08.2017

Ungarisches Paprikagulasch von der Pute,
dazu weißer Reis & ZucchiniGemüse (2) (3)

Knusprige Kartoffelkroketten

auf Paprika-Mais-Gemüse, dazu Krautsalat (2) (3)

MITTWOCH, den 09.08.2017

„Rahm-Hackbraten“
mit Spätzle & Gurkensalat (2) (3) (4)

Mediterrane Gemüsepfanne

mit kleinen Rosmarin-Kartöfelchen & Tomatensalat (2) (3)

DONNERSTAG, den 10.08.2017

„Schweineschnitzel Milano“
in Sommertomatensauce mit Zucchinistreifen, dazu Pappardelle (2) (3) (4)

Hausgemachte Vollkornküchle mit Sour Cream,
dazu Kartoffelsalat & Gurkensalat (2) (3)

FREITAG, den 11.08.2017

Ragout vom Seelachs
in feinem Rieslingsößle, dazu Tomatenreis & Eisberg (2) (3)

Gnocchi in feiner Spinatsauce
dazu Karottensalat (2) (3)

Verzeichnis Zusatzstoffe/Allergene: 1=Geschmacksverstärker 2=Gluten 3= Laktose
4=Schweinefleisch 5=Nüsse

Menüplan KW 33 vom 14.08. bis 18.08.2017

„LIGHT“ – WOCHENMENÜ:
Spaghetti Bolognese, dazu Salat
(2) (3)

MONTAG, den 14.08.17

Rahmsteak

vom saftigen Schweinehals, in feiner Pilzsauce,
dazu Schleifchennudeln & bunter Blattsalat (2) (3) (4)

„Karotten-Ingwer-Lasagne“

mit Creme Bechamel, dazu Salat vom frischem Blattspinat (2) (3)

DIENSTAG, den 15.08.17

Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!

MITTWOCH, den 16.08.17

Gegrillte BBQ-Spare-Ribs mit GG´s BBQ-Sauce

dazu Wedges & American-Cole-Slaw-Salat (2) (3) (4)

„Rigatoni milano“

mit Auberginen, Weißwein & Sahne,
dazu bunte Blattsalate mit Sonnenblumenkernen (2) (3)

DONNERSTAG, den 17.08.17

Zarte Hähnchenstreifen aus dem Wok

mit knackigem Asiagemüse, dazu Basmatireis & Sesam-Chili-Dip (2) (3)

Knusprig gebackene Kartoffeltaschen

mit leckerer Käsefüllung, dazu Tomaten-Gurkensalat & saisonale Blattsalate
in Joghurtdressing (2) (3)

FREITAG, den 18.08.17

Paniertes Fischfilet

mit Sauce Remoulade, dazu Kartoffel-Gurkensalat (2) (3)

„Hausgemachter Kaiserschmarrn“

mit Apfelkompott & Puderzucker (2) (3)

Verzeichnis Zusatzstoffe/Allergene: 1=Geschmacksverstärker 2=Gluten 3= Laktose
4=Schweinefleisch 5=Nüsse

Menüplan KW 34 vom 21.08. bis 25.08.2017

„LIGHT“ – WOCHENMENÜ:
Streifen von der zarten Rinderhüfte,
mit frischen Pilzen &
Frühlingszwiebeln, dazu Reis

MONTAG, den 21.08.

Cevapcici mit Ajvar

dazu Tomatenreis & Krautsalat (2) (3)

Vegetarisch gefüllte Paprikaschoten

mit würziger Reisfüllung, dazu Gurkensalat (2) (3) (4)

DIENSTAG, den 22.08.

Zartes Rahmschnitzel vom Schwein

dazu Spätzle & buntes Marktgemüse (2) (3)

Champignon-Risotto

mit Lauchstreifen, dazu knackiger Rohkostsalat (2) (3)

MITTWOCH, den 23.08.

„Schwäb. Krautwickel mit leckerer Hackfleischfüllung“

dazu Butterreis & grüner Salat (2) (3)

Sesamkartoffeln mit mediterranem Gemüse

(-)

DONNERSTAG, den 24.08.

„Zitronenhähnchen“ mit leichter Parmesansoße

dazu Spinat-Linguine (2) (3)

griechische Tomaten-Schafskäse-Lasagne

mit gartenfrischen Blattsalaten (2) (3)

FREITAG, den 25.08.

Knusprig überbackenes „Kartoffel-Lachs-Gratin“

dazu saisonale Zupfsalate mit Tomate & Gurke (2) (3)

„frittierte Tintenfischringe im Teigmantel“ mit Ajoli

dazu 3erlei Salate Ihrer Wahl (2) (3)

Verzeichnis Zusatzstoffe/Allergene: 1=Geschmacksverstärker 2=Gluten 3= Laktose
4=Schweinefleisch 5=Nüsse

Menüplan KW 35 vom 28.08. bis 01.09.2017

„LIGHT“ – WOCHENMENÜ:

Linsen mit Spätzle
(2) (3)

MONTAG, den 28.08.

Mit Schinken & Ei geröstete Maultaschen
dazu Kartoffelsalat & Gurkensalat (2) (3) (4)

Gemüselasagne

vom bunten Wurzelgemüse mit Tomaten & Käse überbacken,
dazu Blattsalat (2) (3)

DIENSTAG, den 29.08.

Mit Mozzarella überbackene Schweinerückensteaks á la Caprese
in köstlicher Tomaten-Sahne, dazu Tagliatelle & bunte Zupfsalate (2) (3) (4)

Kartoffel-Schupfnudeln in Kräuterbutter gebraten

mit Champignons & Frühlingsgemüse, dazu Blattsalat mit Radieschen (2) (3)

MITTWOCH, den 30.08.

„Butterzart geschmortes Böfflamott vom Weiderind á la Schubeck“
dazu hausgemachte Semmelknödel & Speckböhnchen (2) (3)

Spaghetti „Napoli“ mit Rucola & Parmesan, dazu bunte Blattsalate (2) (3)

DONNERSTAG, den 31.08.

„Mafia-Nudeln“
mit Steakstreifen vom Rind in Tomaten-Wodka-Sauce, dazu Tomatensalat (2) (3)

Gegrillte Auberginen & Zucchini unter der Parmesan-Bröselkruste

dazu Nudelreis (2) (3) (5)

FREITAG, den 01.09.

Spaghetti in Lachs-Sahnesauce
dazu aromatischer Tomatensalat (2) (3)

Hausgemachte Serviettenknödel (veget.)

auf Rahmpfifferlingen, dazu Blattsalate mit Karottenstreifen (2) (3)

Verzeichnis Zusatzstoffe/Allergene: 1=Geschmacksverstärker 2=Gluten 3= Laktose
4=Schweinefleisch 5=Nüsse

Menüplan KW 36 vom 04.09.2017 bis 08.09.2017

„LIGHT“ – WOCHENMENÜ:
Bunter Salatteller mit Putenstreifen &
1 Vollkornbrötchen

(2) (3)

MONTAG, den 04.09.2017

Feurige Spätzlespfanne

mit Feuerwurst & Gemüse (2) (3) (4)

Knusprig überbackenes Kartoffelgratin

mit Blumenkohl-Karotten-Gemüse und frischem Schnittlauch (3)

DIENSTAG, den 05.09.2017

Saftig gegrillte Hähnchenkeule á la Toskana

in stückiger Tomaten-Zwiebel-Sauce, dazu feine Bandnüdeli (2) (3)

Rahmspinat mit Rührei

& Salzkartoffeln (3)

MITTWOCH, den 06.09.2017

Berliner Currywurstgulasch

mit Pommes & knackig buntem Partysalat (2) (3) (4)

„Pastasotto“-Reisnudeln

mit Lauchringen & frischen Pilzen in heller Sauce,
dazu Karottensalat (2) (3)

DONNERSTAG, den 07.09.2017

Gegrillter Speibraten

vom saftigen Schweinenacken in dunklem Bratensle,
dazu Spzle & Weikrautsalat (2) (3) (4)

vegetarische Gemsekhle

mit Karottensalat & Blattsalat (2) (3)

FREITAG, den 08.09.2017

Paella „Valencia“

mit Hhnchen & mehr vom Meer...dazu knackiger
Eisbergsalat mit Mais & Karotten in Joghurtdressing (3)

Penne in erfrischender Zitronensauce

dazu Blattspinat-Salat (2) (3)

Verzeichnis Zusatzstoffe/Allergene: 1=Geschmacksverstrker 2=Gluten 3= Laktose
4=Schweinefleisch 5=Nsse