

SPEISEPLAN vom 18.12. bis 24.12.2023 KW 51

Kunde:

KW 51	Regionale Spezialitäten 8,19 €	Gut Bürgerlich 8,19 €	Tagesgericht 8,19 €	Vegetarisch 7,98 €	Kleine Mahlzeit 6,88 €	Pürierte Kost 8,35 €	Dessert 1,00 €	Salat 2,00 €
MO 18.12. 2023	<input type="checkbox"/> Feine Bratwurst vom Schwein in Sauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln (Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadellen in Sauce, * dazu Wirsinggemüse dazu Salzkartoffeln (G,LA,S,Sn)	<input type="checkbox"/> Rinderleber "Berliner Art" mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, * dazu Stampfkartoffeln (G,LA,S)	<input type="checkbox"/> Spätzlepfanne mit Rübengemüse, * Silberzwiebeln und Tomatenwürfeln, garniert mit Käse (G,Ei,LA)	<input type="checkbox"/> Vegetarischer Grüne-Bohnen-Eintopf (S) *	<input type="checkbox"/> Püriertes Hähnchen "Gärtnerin Art" mit Erbsen und Herzoginkartoffeln (LA,Sb)	<input type="checkbox"/> Früchte- quark (LA)	<input type="checkbox"/> Rote Bete Salat (7,Sn)
DI 19.12. 2023	<input type="checkbox"/> Deftiges Eisbeinflisch vom Schwein * auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree (3,LA)	<input type="checkbox"/> Kartoffelsuppe "Holsteiner Art" * mit Wurzelgemüse und geschnittener Mettwurst vom Schwein (3,LA,S)	<input type="checkbox"/> Seelachsfilet in einer Tomatensauce * "Mediterrane Art" mit Grill-Gemüse, dazu Kartoffelwürfel (Fi)	<input type="checkbox"/> Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, * dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensauce (G,LA)	<input type="checkbox"/> Hähnchenfilets in feiner Sauerrahm- Kräutersauce, * dazu Gemüsereis (G,LA,S,Sn)	<input type="checkbox"/> Pürierte Käsemakkaroni in Käsesauce, dazu Brokkoli (LA,G,Sb)	<input type="checkbox"/> Frucht- joghurt (LA)	<input type="checkbox"/> Gemischter Blattsalat mit Schmand- Dressing (Ei,LA,Sn)
MI 20.12. 2023	<input type="checkbox"/> Zartes Rindergeschnetzeltes * in feiner Sauce, dazu Gemüsenudeln (G,S,Sn)	<input type="checkbox"/> Hackbällchen vom Schwein und Rind * in Meerrettichsauce, dazu buntes Gemüse und Stampfkartoffeln (G,Ei,LA)	<input type="checkbox"/> Topfenknödel mit Nougatcremefüllung, dazu Vanillesauce und fruchtiges Himbeer-Erdbeer-Kompott (G,Ei,LA,Sf2)	<input type="checkbox"/> Trivellinudeln mit grünem Gemüsemix * in Joghurtsauce (G,LA)	<input type="checkbox"/> Schweinehacksteak in pikanter Bratensauce * mit grünem Pfeffer, dazu grüne Bohnen "naturell" und Kartoffelklöße (G,Ei,LA,S,Sn)	<input type="checkbox"/> Püriertes Rinderhacksteak in Kräuterbuttersauce, dazu Bohnen und Bratkartoffeln (G,LA,Sn)	<input type="checkbox"/> Vanille- pudding (LA)	<input type="checkbox"/> Farmersalat (2,LA,S)
DO 21.12. 2023	<input type="checkbox"/> Deutsches Beefsteak * mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln (G,Ei,S,Sn)	<input type="checkbox"/> Sauerrahmgulasch vom Schwein * mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln (G,LA,S)	<input type="checkbox"/> Käse-Ricotta-Tortelloni * in cremiger Käsesauce mit Schinken und Erbsen (3,G,Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> Bunte Gemüseplatte * mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln (LA,S)	<input type="checkbox"/> Champignons in Rahmsauce, * dazu Serviettenknödel (G,Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> Püriertes Hühnerfrikassee in Sauce, dazu Möhren und Reis (LA,Sb)	<input type="checkbox"/> Pfirsich- kompott	<input type="checkbox"/> Frischer Tomatensalat mit Essig-Öl- Dressing
FR 22.12. 2023	<input type="checkbox"/> Gedünstetes Lachsfilet in Gurken-Rahmsauce, dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln (G,Fi,LA,S)	<input type="checkbox"/> Zarte Hähnchenfilets * in herzhafter Pilzsauce, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln (G,LA,S)	<input type="checkbox"/> Röstzwiebelschnitzel vom Schwein, * dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln (G,LA,S,Sn)	<input type="checkbox"/> Herzhafte Rosenkohl- Kartoffelpfanne * mit einer Apfel-Zwiebel Garnitur	<input type="checkbox"/> Saftiges Kasseler vom Schwein * in Bratensauce, dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln (3,G,LA,S)	<input type="checkbox"/> Pürierter Lachs in Buttersauce, dazu Brokkoli und Nudeln (G,Fi,LA,Sb,Ei)	<input type="checkbox"/> Frucht- joghurt (LA)	<input type="checkbox"/> Gemischter Blattsalat mit Essig-Öl- Dressing
SA 23.12. 2023	<input type="checkbox"/> Herzhafte Bauernfrikadelle vom Rind und Schwein * in Zwiebelsauce an Porree- Gemüse mit Stampfkartoffeln (G,Ei,LA,Sn)	<input type="checkbox"/> Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch * (S,Sn)	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrust * in Rahmsauce, dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle (G,Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel * in Haferflockenpanade mit dunkler Sauce, dazu Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf (G,LA,S)	<input type="checkbox"/> Jägerfrikadelle vom Schwein * in Champignonsauce, dazu Möhrengemüse und Stampfkartoffeln (G,Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> Püriertes Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree (LA,Sb,Ei)	<input type="checkbox"/> Frische Banane	<input type="checkbox"/> Gemischter Blattsalat mit Joghurt- dressing (Ei,LA)
SO 24.12. 2023 Heilig- abend	<input type="checkbox"/> Tafelspitz aus zartem Rindfleisch * in Schnittlauch-Rahmsauce mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln (G,Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> Zartes Gulasch vom Rind * in Champignonsauce, dazu Gemüse "Leipziger Allerlei" und Kartoffelklöße (Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> Schweinebraten * mit Edelpilzfüllung in Pilzrahmsauce, dazu buntes Gemüse und Salzkartoffeln (G,G1,Ei,LA,S)	<input type="checkbox"/> Gemüsebraten * in feiner Sauce, dazu Brokkoli und Salzkartoffeln (S,Sn)	<input type="checkbox"/> Rinderroulade mit Hackfleischfüllung, * dazu grüne Bohnen und Kartoffel-Senf-Stampf (G,LA,Sn)	<input type="checkbox"/> Pürierter Rinderbraten nach Sauerbraten-Art mit Apfelrotkohl und Kartoffeln (Ei,Sb)	<input type="checkbox"/> Mousse au Chocolat (LA)	<input type="checkbox"/> Frischer Gurkensalat mit Schmand- dressing (Ei,LA,Sn)

(*) Diabetiker geeignet
Die gekennzeichneten Gerichte
sind zuckerarm und enthalten
höchstens 35 g Fett.

Enthält Zusatzstoffe:

1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoffe,
3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker,
5 geschwefelt, 6 Phosphat, 7 Süßungsmittel,
8 Nitritpökelsalz

Enthält Allergene:

G Gluten, G1 Weizen, G2 Roggen, G3 Gerste, G4 Hafer, LA Laktose, M Milch (einschließlich Laktose),
Me Milcheiweiß, Alk Alkohol, Ei Eier, Fi Fisch, Sb Soja, S Sellerie, Sn Senf, Sd Schwefeldioxid/Sulfide,
Ses Sesam, K Krebstiere, W Weichtiere, Lu Lupinen, E Erdnüsse, Sf Schalenfrüchte, Sf1 Mandeln,
Sf2 Haselnüsse, Sf3 Walnüsse

Online www.awo-essen-auf-raedern.de
Telefon 0800 340 3440
Fax 0561 5077-180