



Mittagsmenüs

13. Juli – 19. Juli

Montag, 13. Juli

Rinderkraftbrühe mit Gartengemüse

* * *

Schweinenackenbraten in Zwiebel- Specksauce mit Schupfnudeln und Blumenkohl

oder

Gedünsteter Seelachs auf leichter Zitronen- Kräutersauce, Wurzelgemüse und Kartoffeln

oder

Milchreis mit frischen Nektarinen und Mandeln

* * *

Quarkspeise mit Erdbeeren und Bisquit

Dienstag, 14. Juli

Cremesuppe von der Petersilienwurzel

* * *

Kasseler- Gulasch mit Wirsinggemüse und Kartoffelknödel

oder

Kartoffelrösti mit Zucchini und Möhre an Basilikum-Quark und frischer Kresse

oder

Bandnudeln an Teriyaki Sauce, Putenbrust und Wokgemüse

* * *

Obstsalat



Mittagsmenüs

13. Juli – 19. Juli

Mittwoch, 15. Juli

Gemüseboullion mit Einlage

* * *

Gefüllte Paprika mit Reis- Timbale und Salat

oder

Lauwarmer Blumenkohlsalat mit Limetten- Senf- Dressing und Feldsalat

oder

Sahniges Fischragout mit Sommergemüse und Dillkartoffeln

* * *

New Yorker Cheesecakecreme

Donnerstag, 16. Juli

Maiscremesuppe

* * *

Szegediner Gulasch von der Schweineschulter an Spätzle

oder

Hähnchenpfanne mit Mango und Curry an Basmati- Wildreis

oder

Lauwarmer Brathering mit kleinen Pellkartoffeln und Schmand

* * *

Latte Macchiatocreme mit Amaretto



Mittagsmenüs

13. Juli – 19. Juli

Freitag, 17. Juli

Zwiebelcremesuppe

* * *

Filetspieß "Metzgerart" vom Schwein mit Speck-Zwiebeln, Sahnekartoffeln, kleiner Salat

oder

Tintenfischringe in Olivenöl gebraten mit Paprika, schwarzen Oliven, Tomaten und frischen Kräutern,
Reisnudeln

oder

Topfenknödel mit Vanillesauce

* * *

Kirsch- Joghurtcreme

Samstag, 18. Juli

Champignons in Balsamico- Essig mit Rucola und Knoblauch

* * *

Wurzelgemüse- Eintopf mit Leberkäs

oder

Orientalische Gemüse- Kichererbsen- Pfanne mit Kartoffelwürfeln und Joghurt- Dip

oder

Hackbällchen „Toskana" mit Tomaten- Basilikumsauce, Mozzarella und Nudeln

* * *



Vanillepudding



Mittagsmenüs

13. Juli – 19. Juli

Sonntag, 19. Juli

Pfifferlingcremesuppe mit Kräutersahne

* * *

Rinderroulade in eigener Sauce mit Brokkoli und Kartoffelgratin

oder

Gebratener Rotbarsch auf Senf- Dill- Sauce mit Spinat und Salzkartoffeln

oder

Bunter Salatteller mit Gurke, Tomate und gebackenen Camembert an Preiselbeeren

* * *

Eis der Saison