



AMBIENTE UND SPEISEN,
DIE LAUNE MACHEN!

HAUPTGERICHTE 03.01.-07.01.2022

MONTAG 03.01.

1. Königsberger Klopse (Schwein) mit Kapernsoße, Kartoffeln und Rote Bete
2. Grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln & Rindfleisch, Brötchen
3. Vollkornnudeln mit Gemüsebolognese (Soja)

DIENSTAG 04.01.

1. Weißwurst (Schwein) mit süßem Senf, Sauerkraut und Kartoffeln
2. Gewürfelter Katenschinken mit dicken Bohnen in Rahm und Kartoffeln
3. Champignoncremesuppe, warme Grießspeise mit Waldbeersauce

MITTWOCH 05.01.

1. Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße, Karotten -Pastinaken-Gemüse und Kartoffeln
2. Brathering in Sauer (ohne Mittelgräte), Bratkartoffeln mit Speck und ein gemischter Salat
3. Gefüllte Paprikaschote vegetarisch mit Curryrahmsauce und Balireis

DONNERSTAG 06.01.

1. Grünkohl mit Kasselernackeln (Schwein), Kartoffeln und Senf
2. Geschnetzelte Pute mit Früchten in Curryrahmsauce und Kokosreis
3. Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, Barbecuesauce, bunter Salat

FREITAG 07.01.

1. Gebratenes Rotbarschfilet mit Petersiliensoße und Kartoffelsalat
2. Hackbraten (Schwein) mit Rahmsauce, Wachsbrechbohnen und Salzkartoffeln
3. Vegetarisches "Bami Goreng" (pikante Nudeln mit Asiagemüse) und Sojasauce