



AMBIENTE UND SPEISEN,  
DIE LAUNE MACHEN!

## HAUPTGERICHTE 25.10.-29.10.2021

### MONTAG 25.10.

1. Hähnchen Cordon Bleu, Paprikarahmsoße, Kräuterreis und bunter Salat
2. Möhren-Kartoffel-Eintopf mit Geflügelwiener und Brötchen
3. Gemischtes Gemüse mit gekochtem Ei, Holländische Soße und Salzkartoffeln

### DIENSTAG 26.10.

1. Schinkenbratwurst mit Kümmel-Soße, Sauerkraut und Kartoffeln
2. Seelachsschnitte gedämpft auf Gemüsestreifen, Petersiliensoße und Kartoffeln
3. Tomatensuppe mit Eierstich, Hausgemachter Vanillemilchreis mit Kirschsoße

### MITTWOCH 27.10.

1. Holsteiner Rübenmus mit Möhren & Kartoffel, Kasselerbauch & Senf
2. Kalbsfrikassee mit Erbsen & Spargel, dazu Kartoffeln
3. Ofenkartoffel mit Sour Cream und Bauernsalat

### DONNERSTAG 28.10.

1. Gebratene Rinderleber mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree & Apfelkompott
2. Pikante Reispfanne mit Gemüse und Putengyros, dazu Tzatziki
3. Eieromelette mit Champignons in Rahm und Kartoffeln

### FREITAG 29.10.

1. Matjesfilet mit Kartoffeln und Zwiebel-Schmand
2. Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße und Balireis
3. Gemüsestäbchen mit Brokkoli-Sahne-Soße und Kartoffeln