KKRN-Gastro GmbH

Unser Speisenangebot für die Woche 1 10.08.2020 - 16.08.2020

	Menü 1 - Vollkost	**Menü 2** - Leichte Vollkost	**Menü 3** - Vegetarische Kost	**Abendbeilagen**
Montag 10.08.2020	**Frikadelle mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree** **Vanillequarkspeise**	**Hühnerfricassee mit Erbsen und Reis** **Vanillequarkspeise**	**Vegetarische Kohlroulade an Gemüsesauce dazu Salzkartoffeln** **Vanillequarkspeise**	**Kürbisgemüse süß-sauer**
Dienstag 11.08.2020	**Schweinegeschnetzeltes mit Erbsen-Möhren und Spiralnudeln** **Erdbeerjoghurt**	**Gedämpftes Putenbrustfilet dazu Geflügelsauce Gemüse und Kartoffeln** **Erdbeerjoghurt**	**Gemüseschnitzel mit Käsesauce, Risi-Bisi und Salat** **Erdbeerjoghurt**	**Gewürzgurke**
Mittwoch 12.08.2020	**Sauerkrauteintopf mit Mettwurst** **Karamellpudding**	**Geflügelbällchen mit fruchtiger Tomatensauce im Spaghetti-Nest, Blattsalat** **Karamellpudding**	**Nudeln mit einer Kräuter-Sahne Sauce und einem knackigen Salat** **Karamellpudding**	**Wachsbohnensalat**
Donnerstag 13.08.2020	**Spaghetti "Bolognese" mit Parmesan, dazu einen gemischten Blattsalat** **Fruchtjoghurt**	**Truthahnbratwurst in Sauce dreierlei Gemüse und Kartoffelbeilage** **Fruchtjoghurt**	**Pikantes Kartoffelgulasch mit Creme fraiche verfeinert** **Fruchtjoghurt**	**Zuccinisalat**
Freitag 14.08.2020	**Backfisch mit Remoulade dazu Salzkartoffeln und Salat** **Fruchtcocktail**	**Nudel-Gemüse-Auflauf mit Bechamelsauce** **Fruchtcocktail**	**Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree** **Fruchtcocktail**	**Möhren-Apfelsalat**
Samstag 15.08.2020	**Linseneintopf mit Wursteinlage** **Frischobst der Saison**	**Möhreneintopf mit Geflügelfleisch** **Früchtejoghurt**	**Möhreneintopf mit vegetarischer Einlage** **Frischobst der Saison**	**Cornichons**
Sonntag 16.08.2020	**Schweineroulade in Rahmsauce ,Rosenkohl und Salzkartoffeln** **Puddingbecher**	**Putenbruststeak an heller Sauce, Kaisergemüse und Butterkartoffeln** **Puddingbecher**	**Gemüsepizza** **Puddingbecher**	**Hering in Tomate**

Zusatzstoffe und Allergene können auf Wunsch bei der Küchenleitung eingesehen werden.

Patienten muslimischen Glaubens verpflegen wir mit Rind, Kalb oder Geflügel
Änderungen vorbehalten

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit