

| | Menü 1 - Vollkost | Menü 2 - Leichte Vollkost | Menü 3 - Vegetarische Kost | Abendbeilagen |
|---------------------------------|---|--|--|-------------------------------|
| Montag 26.08.2019 | Kohlroulade in Specksauce mit Salzkartoffeln Apfelmus mit Preiselbeeren | Eieromelette natur mit Rahmspinat und Kartoffelpüree Apfelmus mit Preiselbeeren | Vegetarische Frühlingsrolle mit Asiasauce und Reis Apfelmus mit Preiselbeeren | Kürbisgemüse süß-sauer |
| Dienstag 27.08.2019 | Pikanter Wurstgulasch mit Paprika und Zwiebeln dazu Spiralnudeln und Krautsalat Fruchtjoghurt | Geflügelroulade in Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt | Milchreis mit warmer Kirschsauce Fruchtjoghurt | Gewürzgurke |
| Mittwoch 28.08.2019 | Möhreneintopf "Bürgerlich" mit einer Bockwurst Erdbeercremespeise | Gedünstetes Geflügelsteak "Italienischer Art" mit Reis und Salat Erdbeercremespeise | Gemüseschnitzel an Schnittlauchsauce mit Kartoffeln und Salat Erdbeercremespeise | Wachsbohnenalat |
| Donnerstag 29.08.2019 | Hackbraten in Pilzrahm dazu Mischgemüse und Reis Quark mit Früchten | Geflügelrostbratwurst mit Sauce, Vichykarotten und Salzkartoffeln Quark mit Früchten | Pilzgulasch mit Semmelknödel und Salat Quark mit Früchten | Zuccinialat |
| Freitag 30.08.2019 | Panierter Backfisch dazu Remoulade, Kartoffeln und Blattsalat Götterspeise | Rührei mit Broccoligemüse und Stampfkartoffeln Götterspeise | Farfallennudeln mit einer Käse-Kräutersauce und einem Salat in Essig-Öl Götterspeise | Möhren-Apfelsalat |
| Samstag 31.08.2019 | Herzhafter Erbseneintopf mit einer Mettwurst Frischobst der Saison | Kartoffeleintopf mit buntem Suppengemüse und einer Geflügelbockwurst Fruchtjoghurt | Kartoffeleintopf mit buntem Suppengemüse Frischobst der Saison | Cornichons |
| Sonntag 01.09.2019 | Schnitzel "Jäger Art" mit Buttererbsen und Salzkartoffeln Puddingbecher | Rindergeschnetztes mit Gemüsestreifen Blumenkohl und Kartoffeln Puddingbecher | Pizza mit Gemüsebelag 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