

	<b>Menü 1 - Vollkost</b>	<b>Menü 2 - Leichte Vollkost</b>	<b>Menü 3 - Vegetarische Kost</b>	<b>Abendbeilagen</b>
<b>Montag</b> 14.10.2019	<b>Leberkäse in Sauce dazu Sauerkraut und Schwenkkartoffeln Orangencremespeise</b>	<b>Gebratene Hähnchenbrust, in Currysauce mit Fingermöhren,Salzkartoffeln Orangencremespeise</b>	<b>Broccoli-Nuß-Ecke mit Schnittlauchsauce und Reis dazu ein bunter Salat Orangencremespeise</b>	<b>Rote- Beete-Salat</b>
<b>Dienstag</b> 15.10.2019	<b>"Chili con Carne" an Kräuterreis dazu Blattsalat mit Essig-Öl Pfirsichkompott</b>	<b>Gedünsteter Fisch mit Dillsauce und Wurzelgemüse und Dampfkartoffeln Pfirsichkompott</b>	<b>Chinesische Reispfanne mit mariniertem Tofu Pfirsichkompott</b>	<b>Gurkenhappen</b>
<b>Mittwoch</b> 16.10.2019	<b>Kartoffeleintopf nach "Westfälischer Art" mit einer Mettwurst Götterspeise</b>	<b>Gebackene Hähnchenkeule in brauner Sauce mit Kohlrabi und Eierspätzle Götterspeise</b>	<b>Spinat-Nudel-Auflauf in einer Bechamelsauce Götterspeise</b>	<b>Obstreis</b>
<b>Donnerstag</b> 17.10.2019	<b>Senfbraten in Rahmsauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln Himbeercreme</b>	<b>Putengeschnetzeltes mit Spiralnudeln und gemischten Salat Himbeercreme</b>	<b>Gefüllter Eierpfannekuchen mit Blaubeeren dazu Vanillesauce Himbeercreme</b>	<b>Blumenkohlsalat in Essig-Öl Dressing</b> 
<b>Freitag</b> 18.10.2019	<b>Omelette gefüllt Gemüsesauce dazu Butterkartoffeln und Salat Vanilledessert mit Sauce</b>	<b>Seelachsfilet mit Tomaten-Basilikumsauce Broccoliröschen und Reis Vanilledessert mit Sauce</b>	<b>Hausgemachte Gemüse-Frikadelle an Kressesauce Vanilledessert mit Sauce</b>	<b>Tomatensalat</b>
<b>Samstag</b> 19.10.2019	<b>Schnittbohneintopf mit geräuchertem Kasselerfleisch Frischobst der Saison</b>	<b>Bunter Gemüseeintopf mit Geflügelbällchen Fruchtjoghurt</b>	<b>Bunter Gemüseeintopf Frischobst der Saison</b>	<b>Senfgurken</b>
<b>Sonntag</b> 20.10.2019	<b>Cordon Bleu mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln Schokoladenpudding</b>	<b>Rinderbraten in Sauce Blumenkohl und Salzkartoffeln Schokoladenpudding</b>	<b>Spätzle-Champignon-Pfanne mit Käsesauce dazu Blattsalat Schokoladenpudding</b>	<b>Selleriesalat</b>

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