



Wochenmenü

12.10. – 18.10.26

Mo	Suppe mit Markklößchen Gekochtes Rindfleisch auf Wurzelgemüse mit Petersilienkartoffeln, frischem Meerrettich 2 pochierte Eier in Tomaten-Gemüse-Ragout, dazu Fladenbrot Pfannkuchen mit Spinat und Hirtenkäse in Kräutersauce und Salzkartoffeln Fruchtquark
Di	Tomatencremesuppe ■ Krautwicklerl (Schweinehackfleisch), dazu Kartoffelpüree und Specksauce ■ Pollo verde a la Vitello tonnato – Kalter Putenbraten mit grüner Sauce und Semmel Blumenkohl Polnische Art mit Petersilienkartoffeln Tiramisu
Mi	Hühnersuppe mit Nudeln Fischpflanzl in Krabbensauce mit Gemüsereis und grünem Salat ■ Nürnberger Rostbratwürstchen (Schwein) auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree ■ Tortilla de Patatas – Kartoffelomelett, dazu einen gemischten Salat Schokopudding
Do	Omas Schwarzbrotssuppe ■ Kaninchen in Tomaten-Rotweinsauce, dazu Ofenkartoffeln und Zucchini-Gemüse Jambalaya, pikante Reispfanne mit Putenbrust, mediterranem Gemüse und Paprikasauce ■ Kaspressknödel auf Linsengemüse und Kürbissalat süß-sauer Clementine
Fr	Waldpilzcremesuppe ■ Rotbarsch gedünstet in leichter Senfsauce mit Salzkartoffeln und Blattspinat ■ Couscous mit Kichererbsen, Gemüse und Lammragout Milchreis mit Apfelmus und Zimt-zucker Banane
Sa	Leberspätzlesuppe ■ Gebackenes Schweineschnitzel mit Kartoffel-Endiviensalat Gefüllter Pfannkuchen mit Kirschen und Zimt-Nusssauce ■ Rahmschwammerl mit Semmelknödel und grünem Salat Fruchtjoghurt
So	Kartoffelcremesuppe ■ Entenkeule mit Rotweinsauce, Kartoffelknödel und Blaukraut Zwetschgen-Pavesen in Zimt-Zucker gewälzt und Rumsauce ■ Gebackener Sellerie mit Kartoffel-Gurkensalat mit Radieschen Mandel-Bienenstich