

SPEISENPLAN



Woche 1

- 04.01. Muschelnudeln mit Tomatensahnesoße 8) a) g)
- 05.01. Ländlicher Gemüse Eintopf mit Bohnen und Kohl, frisches Brot a) i)
- 06.01. Buletten mit Kartoffelstampf und Erbsen-Möhren-Gemüse 8) g) h) i)
- 07.01. Griechisches Moussaka 8) g)
- 07.01. Seelachsfilet m. Bratkartoffeln u. Linsengemüse 8) d) g) h)

Woche 2

- 11.01. Spaghetti mit Pesto Rosso, Zucchini und Parmesan 8) a) g)
- 12.01. Hühnerkraftbrühe mit Nudeln und frischem Brot a) i)
- 13.01. Schweinefilet mit Kürbis-Kartoffelstampf, grüne Bohnen 8) g)
- 14.01. Tortilla Española mit Erbsen, Korbelschmand 8) c) g) h)
- 15.01. Seehecht mit Basilikumpesto, Kartoffeln, gebackene Karotten 8) d) g)

Täglich zur Vesper gibt es abwechselnd entweder:
Obst, Gemüse, belegte Brote, Zwieback, Fruchtjoghurt,
Quarkspeise, Kuchen, Waffeln, Gries oder Milchreis.

Wir behalten uns vor, kurzfristig Speisen und Gerichte zu verschieben oder zu verändern, wenn es aus logistischen Gründen der Frische wegen notwendig ist.

Woche 3

- 18.01. Überbackene Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung und Tomatensoße 8) a) g)
- 19.01. Gulaschsuppe mit Kartoffeln, frisches Brot a) i)
- 20.01. Rinderschmorbraten mit Kartoffeln und Rotkohl
- 21.01. Gebratener Eierreis a) c)

- 22.01. Gelbes Massaman Curry mit Rotbarsch und Gemüse d)

Woche 4

- 25.01. Hackbällchen in Tomatensoße, Reis 8) g) i)
- 26.01. Linsensuppe mit frischem Brot h) i)
- 27.01. Schweinebraten mit Kartoffelknödeln und Champignonrahmsauce 8) c) g)
- 28.01. Hähnchen à l'Orange mit Kartoffelpüree und Karotten 8) g)
- 29.01. Wildlachs mit Ofenkartoffeln und Kräuterquark 8) d) g)

