

Speiseplan

KW 43

vom: 19.10.26

bis:

25.10.26



Preis Mitarbeiter: 4,60 €

Preis Gast: 7,30 €

Gericht 1

Preis Mitarbeiter: 5,70 €

Preis Gast: 8,65 €

Gericht 2

Preis Mitarbeiter: 7,30 €

Preis Gast: 9,45 €

Gericht 3

Montag	 "Loaded Fries" mit Käsesauce (G), Bologneser Sauce (I) oder hausmacher Tatarsauce, Beilagen-Salat	 Vegetarisch gefüllte Paprika mit Kartoffelpüree und Tomatensoße (Awei,C,G,I)	Hähnchenspieß mit Erdnuss-Sauce (G), Basmatireis und Asiagemüse
Dienstag	 Spaghetti (Awei) al Olio picante, mit Olivenöl, scharf abgeschmeckt mit mediterranen Kräutern	 Kartoffeltaschen (G) mit Frischkäse-Kräuter-Füllung, Salat der Saison und Quarkdipp(G)	Kohlroulade mit Zwiebelsoße, (Awei) Kartoffelpüree (J, IG)
Mittwoch	 Kichererbsenmasala, Kichererbsen, in Würziger Kokosmilch-Tomaten-Sauce, Basmatireis	 Mediterrane Hirtenrtasche (Awei,C,G) Eierpfannekuchen gefüllt mit Spinat und Käse Salatbouquet und Quark-Kräuter-Dipp (G)	Gekochte Rinderbrust mit würziger Meerrettich-Sauce (G,I), Salzkartoffeln und Rote-Betesalat
Donnerstag	 Tortellini (Awei,I)vegetarisch gefüllt alla panna, mit leichter Sahnecremesoße(Awei,G,I)	Rindfleisch-Terrine mit Nudeln (Awei), Rindfleischwürfeln und buntem Suppengemüse, Brötchen	Rostbratwurst (2,3,11) vom Grill auf Rahmwirsing (G, Awei) Kartoffelpüree (G) und Bratensoße (Awei)
Freitag	 Milchreis (G) mit warmer Kirsch-Sauce	 Spaghetti (Awei) mit grünem Pesto (G,Hpin) und Kirschtomaten	Fish and Chips, knusprige Seelachs-Kibberlinge(Awei,C) mit gebackenen Kartoffelscheiben, Remouladensoße, Salatbouquet
Samstag			
Sonntag			
Nur Gemüse und Beilage als Tellergericht: Salat zum Menü finden Sie in der Vitrine: Wir freuen uns jeder Zeit über Wünsche, Anregungen und neue Vorschläge! Sprechen Sie uns gerne an oder schreiben Sie an: irina.schwenk@sana.de 4,60 € / 7,30 € 1,49/ 100g Portion Fleisch zusätzlich: Dessert klein nach Wahl: 2,65 € / 3,20 € 2,28 € / 2,85 € Änderungen vorbehalten			