

Wochenkarte KW 44

Montag | 28. Oktober

Ungarisches Rindergulasch mit Paprika und köstlichen Butterspätzle

oder

Überbackene Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat

oder

Mexikanischer Blattsalat mit Kidneybohnen, Mais, Röstzwiebeln
und Joghurt-Dressing

Frucht Joghurt

Dienstag | 29. Oktober

Hähnchenbrustschenkel mariniert in Rosmarinjus mit Ofenkartoffeln

oder

Ofenkartoffel mit frischem Kräuterquak und einem gemischten Salat mit
Holunder-Dressing

oder

Ceasar Salat mit knusprigem Speck, Parmesan, Croutons
und cremigen Ceasar-Dressing

Vanille Pudding mit Früchten



Mittwoch | 30. Oktober

Pasta Carbonara mit geröstetem Schinken, Sahnesauce und Parmesankäse

oder

Pasta mit getrockneten Tomaten und Spinat, überbacken mit Fetakäse

oder

Grüner Blattsalat mit Falafel, getrockneten Tomaten und Joghurt-Dill
Dressing

Frischer Obstsalat

Donnerstag | 31. Oktober

Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

oder

Vegetarisches Schnitzel aus Blumenkohl mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

oder

Grüner Blattsalat mit geröstetem Blumenkohl, Mandarinen, Walnüssen und
Joghurt-Minze Dressing

Rote Grütze mit Vanillesauce



Freitag | 01. November

Seelachs in Zitronensauce mit sautiertem Spinat und Bratkartoffeln

oder

Rührei mit Bratkartoffeln und sautiertem Spinat

oder

Grüner Blattsalat mit geräucherter Lachs, Radieschen, Gurken und einem
Dill-Senf Dressing

Pistazien Creme

Samstag | 02. November

Züricher Geschnitzeltes mit Champignons und Basmati Reis

oder

Rustikaler Kartoffel-Linsen Eintopf mit Baguette

oder

Grüner Blattsalat mit gebratenen Pilzen, Tomaten, Zwiebeln, gerösteten
Kürbiskernen und Balsamico Dressing

Himbeer-Pudding



Sonntag | 03. November

Rinderbrust mit Jus, Kartoffelknödeln und Speckbohnen

oder

Gebratene Pilze mit Kartoffelknödeln in Rahmsauce und Wildkräutersalat

oder

Grüner Blattsalat mit gerösteten Walnüssen, Birne, Camembert und
Himbeer-Balsamico Dressing

Mousse au Chocolat

