

SPEISENPLAN - vom 19.08.2019 bis 13.09.2019



19.08. - 23.08.2019		KW 34	Ostalgie-Woche - Gerichte Aus Der DDR 26.08. - 30.08.2019	KW 35
MO	I	Krakauer-Wurst/gebratene Wiener mit Salzkartoffeln und Sauerkraut ^{2A1J}	Szegediner Gulasch - bestes Schweinegulasch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln ^{A1J}	
	II	Graupensuppe aus Eierteigwaren mit buntem Gemüse und Rindfleisch, Obst ^{A1,C}	Lauchcreme-Topf - cremige Suppe mit Lauch, Kartoffeln und Kochschinken, dazu Obst ^{2,A1,G}	
	III	Spaghetti in cremig-sahniger Tomatensoße mit feiner Mozzarellanote & Basilikum, Obst ^{A1,G}	Senfeier - gekochte Eier in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat ^{3,A1,G,L}	
DI	I	Gebratene Geflügelleber in Zwiebelsoße mit Kartoffelbrei und Weißkrautsalat ^{A1,J,G}	Pichelsteiner Eintopf-Gemüsesuppe mit Gemüse, Kartoffeln, Schweinefleisch, Pudding	
	II	Bulgarischer Reistopf mit Speck, Zwiebeln, Reis, Lammfleisch und Reibekäse, Apfelmus ^{2,3,G}	Nudeln „Wickli“ in Tomatensoße mit gebratenen Jagdwurstwürfeln, Obst ^{2,3,A1,J}	
	III	Vorsuppe, gebackene Quarkkekulchen mit Zucker und Apfelmus ^{A1,C,G}	Pilsner Zwiebelrostbraten mit Sauerkraut und Böhmisches Knödeln ^{2,A1,J,G}	
MI	I	Königsberger Klops in Kapernsoße mit Salzkartoffeln und Rotkrautsalat ^{A1,C,GJ}	Ukrainische Fischsoljanka mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Zitrone, saure Sahne, Joghurt ^G	
	II	Deftig. Krauttopf mit Weißkraut, grünen Bohnen, Tomaten & gebratenem Speck, Obst ^{2,3,A1,C}	Pikante Gehacktesstippe mit Salzkartoffeln und Gewürzgurke ^{A1,C}	
	III	Bandnudeln mit Blumenkohl-Broccoli-Gemüse und Béchamelsoße; Obst ^{A1,G}	Letscho-Steak mit Paprika, Tomate, Zwiebeln, Ketchup, dazu Salzkartoffeln ^{1,4}	
DO	I	Gebackenes Schlemmerfilet „Bordolaise“ mit Kartoffelpüree und Salat ^{A1,G}	Süße Milchnudeln mit Burger Zwieback, dazu eine Banane ^{A1,G}	
	II	Kräftige Wirsingkohlsuppe mit Schweinefleisch und Kartoffeln, Joghurt ^{A1,G}	Gebratene Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung, dazu Reis und Chinagemüse ^{1,2,4,A1,LF}	
	III	Saftiger Kaulerbauch mit Blumenkohlgemüse, dazu Salzkartoffeln ^{A1,G,J}	Fischragout mit Erbsen, Karotten, Spargel und Seelachs, dazu Pasta ^G	
FR	I	Rustikaler Schweinekrustenbraten mit Wirsingkohlgemüse und Salzkartoffeln ^{A1,J,G}	Deftige Soljanka mit Fleischinlage, Paprika, Gurken und saurer Sahne, Obst ^{A1,G}	
	II	Leckerer Linseneintopf mit Backpflaumen, Kartoffeln, Karotten, Knollensellerie, Porree, Obst ^{2,A1,G}	Jägerschnitzel - panierte Jagdwurst mit Salzkartoffeln und Möhregemüse ^{2,A1,G,L}	
	III	Gefüllte Paprikaschote in fruchtiger Tomatensoße, dazu Salzkartoffeln ^{A1,C,F,G,L}		

02.09. - 06.09.2019		KW 36	09.09. - 13.09.2019	KW 37
MO	I	Chili con Carne mit Kidneybohnen, dazu Reis und Weißkrautsalat ^{A1,C,G,L}	Bayrischer Leberkäs mit Kartoffelbrei und in Butter geschwenkter Rosenkohl ^{2,3,A1,G,L}	
	II	Möhrensuppe mit Rauchfleisch und buntem Gemüse, Pudding ^{A1,G}	Hühner-Champignon-Suppe – rahmige Hühnercremesuppe mit Hähnchenbrust, Joghurt ^{A1,G}	
	III	Pasta in Blattspinat-Tomatenconccassée mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Parmesan ^{A1,G}	Rührei mit Zwiebeln und Speck, dazu Rahmspinat und Petersilienkartoffeln ^{2,A1,G}	
DI	I	Hähnchenschnitzel mit Salzkartoffeln und Fingermöhren ^{A1,C,G,H,L}	Gebratene Hähnchenschenkel in Currysoße, Salzkartoffeln und Rotkohlgemüse ^{3,A1,L,G}	
	II	Fruchtige Tomatensuppe mit Sternchen-Nudeln und kleinen Fleischklößchen, Obst ^{2,A1,G}	Leckere Kürbiscremesuppe mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Porree, Sahne, Gehacktes; Kuchen ^{G,J}	
	III	Pesto-Nudeln – Spaghetti geschwenkt in würzigem Bärlauchpesto, Obst ^{A1,G}	Blumenkohl-Käse-Medaillon-fleischlos mit Reis und Sommergemüse ^{A1,C,G}	
MI	I	Gebratene Kohlroulade in Kümmelsoße mit Salzkartoffeln ^{A1,G}	Gebratenes Schweineschnitzel mit Salzkartoffeln und Mischgemüse ^{A1,G,J}	
	II	Russische Sauerkrautsuppe mit Rindfleisch, Sauerkraut, Kartoffeln, saurer Sahne, Joghurt ^G	Cremige Zucchini-Rote Linsensuppe mit Kokosmilch, Zwiebeln & Gewürzen; Obst ^{A1,G}	
	III	Wurstragout mit Jagdwurstwürfeln, Erbsen, Möhren, dazu Kartoffelbrei, Krautsalat ^{2,3,A1,G,L}	Spaghetti in Tomatensoße „Bolognese“, dazu Obst ^{A1,C}	
DO	I	Gedünstete Seelachsfilet in cremiger Dillsoße, dazu Salzkartoffeln ^G	Gedünstetes Pangasius/Seelachsfilet (Fischfilet) auf Blattspinat im Reisbett ^{A1,G}	
	II	Spinatcremesuppe - aus Blattspinat, Zwiebeln, mit Sahne verfeinert, Obst ^{A1,G}	Vorsuppe, leckerer Grießbrei mit Erdbeerkompott ^{A1,G}	
	III	Gebratene Frikadelle mit Salzkartoffeln und Kohlrabigemüse ^{A1,C,G,J}	Marinierter Schweinebauch mit Salzkartoffeln und Rahmporree ^{A1,J,G}	
FR	I	Putenoberkeulengeschnetzeltes mit Curry und Ananas, dazu Reis ^{A1,G}	Porree-Kartoffel-Suppe aus Kartoffeln, Porree, Gemüsebrühe und Sahne, Obst ^{A,G}	
	II	Kräftige Kesselgulaschsuppe mit Schweinefleisch, Kartoffeln und Paprika, Knusperwaffel ^{A1,J}	Thüringer Rostbratwurst mit Kartoffelbrei und Gemüsemischung „Gärtnerin“ ^{3,A1,J,G}	
	III	Dampfnudeln – Hefeknödel mit Pflaummusfüllung in Sahnesoße ^{1,5,A1,C,G}		

Guten Appetit wünscht

Familie Kühne
Pension "Am Wald" - Flechtingen
 Tel. 039054 / 22 14 * Fax 039054 / 984 980
www.dension-amwald.de

Änderungen / Druckfehler vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr! Zu- und Abmeldungen - auch für den aktuellen Tag - sind werktags, telefonisch bis 8:00 Uhr möglich!

Zusatzstoffe / Allergene: 1 = Farbstoff | 2 = Konservierungsmittel | 3 = Antioxidationsmittel | 4 = Geschmacksverstärker | 5 = Phosphat | A = glutenhaltige Getreide (A1 = Weizen; A2 = Roggen; A3 = Gerste; A4 = Hafer; A5 = Dinkel) | B = Krebstiere | C = Eier | D = Fisch | E = Erdnüsse | F = Soja | G = Milchprodukte | H = Schalenfrüchte / Nüsse (H1 = Mandeln; H2 = Haselnüsse; H3 = Walnüsse; H4 = Kaschunüsse; H5 = Pecanüsse/Paranüsse; H6 = Macadamianüsse) | I = Sellerie | J = Senf | K = Sesamsamen | L = Schwefeldioxid & Sulfite | M = Lupinen | N = Weichtiere

Da wir unser Essen auch weiterhin und traditionell von Hand kochen, können fast alle Speisen Spuren der o.a. Zusatzstoffe & Allergene enthalten - bei Fragen bitte vorher anrufen! Infos auf - pension-amwald.de

Menu	KW 34-2019			KW 35-2019			KW 36-2019			KW 37-2019		
	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III
MO												
DI												
MI												
DO												
FR												

„Steve der Stift“ zeichnet für euch den Weg zu einem ausgewogenen und speziell für Kinder & Jugendliche abgestimmten Speisenplan!

IN FORM ist Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung. Wir bieten ab sofort neue Gerichte mit Rezepten nach DGE-Qualitätsstandards!

Das Ziel von IN FORM ist, das Ernährungs- und Bewegungsverhalten der Menschen mit Projekten wie dauerhaft zu verbessern.

Gesund essen. Besser leben.