



Speisenplan

„Essen auf Rädern“ Marien-Hospital Euskirchen

Vom 05.03.2012 bis 11.03.2012



Tag	Menü I	Menü II	Menü III
Montag	Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rotkohl und Kartoffelklößen Dessert	Schweinegulasch mit Karotten und Spätzle Dessert	Vegetarische Frühlingsrolle auf Reis dazu Salat der Saison Dessert
Dienstag	Riesenbockwurst ³ mit warmem Kartoffelsalat und Salat der Saison Dessert	Hühnerfrikassee auf Reis mit Spargel und Champignons Salat der Saison Dessert	Dampfnudeln mit Vanillesoße und Fruchtkompott Dessert
Mittwoch	Tortellinauflauf mit Fleischfüllung Schinken ³ und Champig..(Nudelgericht) anbei Salat . Dessert	Putenbraten in Soße mit dicken Bohnen und Salzkartoffeln Dessert	Gemüsekuchen auf Möhrensoße Salat der Saison Dessert
Donnerstag	Rindergulasch mit Nudeln und Apfelmus Dessert	4 Rostbratwürstchen mit Rosenkohl und Kartoffelpüree Dessert	Spinatröstling mit Kartoffelpüree und einem Salat der Saison Dessert
Freitag	Fischstäbchen mit Ruccoladipp Salzkartoffeln und Salat Dessert	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln Dessert	„Schmitzens“ Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker, Obstkompott Dessert
Samstag	Schnippelbohnsuppe mit Kasselerwürfel ³ dazu ein Brötchen Dessert	Canneloni mit Schweinefleischfüllung auf Tomatenragout, Salat der Saison Dessert	
Sonntag	Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Erbsen natur und Backofenkartoffeln Dessert	Gefüllte Kartoffeltaschen mit feiner Soße und einem Salat der Saison Dessert	

Änderungen Vorbehalten ! Unsere Speisen werden mit Jodsalz zubereitet.

Name:

1 mit Antioxidationsmittel 2 mit Farbstoff 3 mit Konservierungsstoff

4 mit Geschmacksverstärker 5 mit Phosphat