










Speiseplan für das AWO Seniorenzentrum Feierabendhaus

	Montag 22.05.2023	Dienstag 23.05.2023	Mittwoch 24.05.2023	Donnerstag 25.05.2023	Freitag 26.05.2023	Samstag 27.05.2023	Sonntag Pfingsten 28.05.2023
Menü I	<p>Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen vom Schwein</p> 	<p>Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße, dazu Rote Bete-Salat und Petersilienkartoffeln</p> 	<p>Jägerschnitte (panierte Jagdwurstscheibe) mit fruchtiger Tomatensoße, Makkaroni und geriebener Parmesan</p>	<p>Frikadelle vom Rind und Schwein mit pikanter Bratensoße, Kohlrabi in Rahm und Dampfkartoffeln</p>	<p>gedünstetes Seelachsfilet mit Dill-Senf-Soße, dazu Brokkoliröschen und Dampfkartoffeln</p> 	<p>Deftiger Linseneintopf mit Wurzelgemüse und geschnittener Krakauer</p>	<p>frischer dt. Spargel mit Rührei, Sc. Hollandaise und Petersilienkartoffeln</p> 
Menü II	<p>Süßkartoffel-Gemüse Eintopf mit Fleischklößchen</p>	<p>Hähnchenstreifen "Süß-Sauer" mit Paprika und Ananas, dazu Basmatireis</p>	<p>Kartoffel-Gemüse-Gratin, dazu Apfel-Möhrensalat</p>	<p>Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung, Vanillesoße</p> 	<p>Feine Lammhacksteaks in Rosmarinrahmsoße, dazu Sommergemüse und Dampfkartoffeln</p>	<p>Porree-Eintopf mit gebratenen Mettbällchen</p> 	<p>Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Ratatouille-Gemüse, dazu Butterreis</p>
Dessert	<p>Fruchtjoghurt Waldbeer</p> 	<p>Schokoladenpudding, dazu Soße mit Vanillegeschmack</p>	<p>Pfirsichkompott</p>	<p>Birnenquark</p> 	<p>Frisches Obst</p>	<p>Haselnuss-Pudding mit Sahnetupfen</p>	<p>Eisdessert Vanille-Haselnuss</p> 

Guten Appetit!

Informationen zu den Zusatzstoffen und Allergenen erhalten Sie vom Küchen-/Servicepersonal

Änderungen vorbehalten

Schüren *Heiko Köpflich* *A. Land*