









Speiseplan für das AWO Seniorenzentrum Feierabendhaus

	Montag 29.11.2021	Dienstag 30.11.2021	Mittwoch 01.12.2021	Donnerstag 02.12.2021	Freitag 03.12.2021	Samstag 04.12.2021	Sonntag 05.12.2021
Menü I	<p>Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen vom Schwein</p> 	<p>Falsches Kotelett mit pikanter Bratensoße, Dicke Bohnen mit Speck in Rahm und Petersilienkartoffeln</p>	<p>Frikadelle vom Rind und Schwein mit pikanter Bratensoße, Kohlrabi in Rahm und Dampfkartoffeln</p>	<p>Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße, dazu Rote Bete Salat und Petersilienkartoffeln</p>	<p>gedünstetes Seelachsfilet mit Dill-Senf-Soße, dazu Brokkoliröschen und Dampfkartoffeln</p> 	<p>Deftiger Linseneintopf mit Wurzelgemüse und geschnittener Krakauer</p>	<p>Wildschweinsgulasch mit Waldpilzen in Preiselbeersahnesoße, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln</p> 
Menü II	<p>Würziger Steckrübeneintopf mit Wurzelgemüsen und Rauchfleisch</p>	<p>Kartoffel-Gemüse-Gratin, dazu Apfel-Möhrensalat</p>	<p>Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung, Vanillesoße</p> 	<p>Hähnchen "Süß-sauer" mit Ananas und Paprika, dazu Basmatireis</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

Christine Heitschlich 