

Speiseplan – KW 45

Montag	Köttbullar mit Salzkartoffeln, Preiselbeeren und Bratensoße	Bratapfel-Quark-Auflauf mit Sahnesoße
	Dessert: Weißweincreme	
Dienstag	Geflügelragout mit Reis	Sauerkraut-Auflauf mit Leberkäse und Rahmsauce
	Dessert: Walnussmousse	
Mittwoch	Blindhuhn <i>Eintopfgericht der westfälischen Küche</i>	Gemüseragout mit Gnocchi
	Dessert: Mandelpudding	
Donnerstag	Gebratene Entenbrust mit Rotkohl, Klößen und Rosinensauce	Milchreis mit Zimt und Zucker
	Dessert: Bratapfel-Zimt-Pudding	
Freitag	Labskaus <i>Hering mit Gewürzgurke, rote Beete, Kartoffelpüree und Spiegelei</i>	Pasta mit Cherrytomaten, grünen Bohnen und Speck
	Dessert: Quarkspeise mit Pfirsich	
Samstag	Pichelsteiner Eintopf <i>Eintopfgericht aus verschiedenen Fleisch- und Gemüsesorten</i>	Camembert mit Preiselbeeren und Kartoffelstampf
	Dessert: Zitronenmousse	
Sonntag	Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzeln und Rosenkohl	Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
	Dessert: Eiscreme	