



Speiseplan

vom 27.02.12 bis 04.03.12

Haus Abendsonne Tel: 04109 – 25 00 09

	Mittagsmenü	Kcal
Montag	<i>Vollkornnudeln mit bunter Gemüse-Sahne-Soße ³</i>	300
	<i>oder</i>	
	<i>Jägerschnitte ³ mit Gemüsesoße und Rosmarin-Kartoffelspalten ³ frisches Obst</i>	380 150
Dienstag	<i>Seelachsfilet gedünstet in Senfsoße ³ Kartoffeln</i>	400
	<i>oder</i>	400
	<i>Hähnchenbrust ³ „Formaggio“ mit Kräuterkäsefüllung und Kartoffeln auf Gemüsebett</i>	130
Mittwoch	<i>Rote Grütze mit Vanillesoße ^{1,4}</i>	
	<i>Tomatensuppe mit Fleischbällchen und kleinen Nudeln</i>	400
	<i>oder</i>	
	<i>Rindergulasch ³ mit Paprika und Mini-Makkaroni</i>	690
	<i>Quarkspeise ⁴</i>	190

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßstoffe
Änderungen sind vorbehalten.

Alle Speisen werden aus frischen Naturprodukten zubereitet.



Speiseplan

vom 27.02.12 bis 04.03.12

Haus Abendsonne Tel: 04109 – 25 00 09

Donnerstag	<i>Bunte Reispfanne mit Mais, Paprika und Zucchiniwürfel mit Partyfrikadellen</i> ³	450
	<i>Schokopudding mit Vanillesoße</i> ^{1,4}	190
Freitag	<i>Hähnchenbrust</i> ³ <i>mit Erbsen und Wurzeln und Kartoffeln</i>	380
	<i>oder</i>	450
	<i>Hering in Sahnesoße</i> ^{2,3} <i>mit Pellkartoffeln</i> <i>Apfelmus</i> ²	190
Samstag	<i>Erbsensuppe</i> ³ <i>mit Speck und Wiener Würstchen</i>	480
	<i>Götterspeise mit Vanillesoße</i> ^{1,4}	190
Sonntag	<i>Sauerbraten</i> ³ <i>mit Rotkohl</i> ^{1,2} <i>und Butterkartoffeln</i>	470
	<i>Birne</i> ² <i>Helene mit Schokosoße</i> ⁴	190

Zusatzstoffe: 1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Geschmacksverstärker, 4 = Süßstoffe
Änderungen sind vorbehalten.

Alle Speisen werden aus frischen Naturprodukten zubereitet.