

Ökumenischer Mittagstisch Leichlingen

Tel. Zentral-Küche:
02174/730 - 732

Speiseplan für die Woche vom 04.01.21 - 10.01.21

Datum		Menü I		Menü II	
04.12.	Montag	Rindfleischsuppe mit Einlage (C,J) Hähnchenbrustfilet Hawaii (G,J,K) Buttergemüse (J) Salzkartoffeln Schokoladen-Lebkuchen Honig creme (G)		Rindfleischsuppe mit Einlage (C,J) Bandnudeln in Tomaten Miesmuschel Sauce Maissalat mit Schnittlauch Schokoladen-Lebkuchen Honig creme (G)	
05.12	Dienstag	Leberknödelsuppe (A,G,J,K) Gebratenes Seelachsfilet Dijonsensauce (C,D,J) Karotten Rustica (G,J) Salzkartoffeln Fruchtcocktail		Leberknödelsuppe (A,G,J,K) Wirsingroulade gefüllt mit Hackfleisch und Specksauce (C) Salzkartoffeln Fruchtcocktail	
06.12	Mittwoch	Kräutercremesuppe (G,J) Eintopf „Waldschrat“ mit Rinder- und Schweinehack, Pilzen, Paprikastreifen, Kartoffelwürfeln, Sauerrahm, (G,J) Zitronenjoghurt (G)		Kräutercremesuppe (G,J) „Himmel und Erde“ gebratene Blutwurst (J) Apfelmus Kartoffelpüree (G) Zitronenjoghurt (G)	
07.12	Donnerstag	Geröstete Grießsuppe (J) Hausgemachter Apfelpfannkuchen (C,G) Blattsalat mit Dressing Mousse au Chocolat		Geröstete Grießsuppe (J) Schweinebraten „Malzmeister Art“ mit Dunkelbiersauce (A,G,J,K,N) Wirsing-Gemüse (A,G,J) Salzkartoffeln Mousse au Chocolat	
08.01	Freitag	Büsumer Fischsuppe mit Krabben (B,D,G,J) Sylter Fisch Ragout mit Gartengemüse in Rieslingsauce, verfeinert mit Dill und Sahne (B,G,J,K) Gemüsereis (G,J) Eis (G)		Büsumer Fischsuppe mit Krabben (B,D,G,J) Brokkoli-Nudel-Auflauf (C,A,G,J,N) Eis (G)	
09.01	Samstag	Serbische Bohnensuppe mit Hackfleisch Einlage (G,J,K) Dessertbecher (G)			
10.01	Sonntag	Tagessuppe (J) Rinderbraten mit Cafe de Paris Sauce (G,J,K) Karotten Vichy „Art“ (G,J) Sättigungsbeilage (C,G) Dessertbecher (G)			

A: Weizen, C: Ei, D: Fisch, G: Milch/Laktose, H: Schalenfrüchte, J: Sellerie, K: Senf

Änderungen vorbehalten

Die bestellten Essen für Samstag und Sonntag werden bereits am Freitag geliefert und müssen aufgewärmt werden.