

Ökumenischer Mittagstisch Leichlingen

Tel. Zentral-Küche:
02174/730 - 732

Speiseplan für die Woche vom 21.12. - 27.12.2020

Datum	Menü I	Menü II
21.12. Montag	Rindfleischsuppe mit Einlage (C,J) Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch in Tomatensauce (G,J) Tomatensalat Schokoladen-Lebkuchen Honig creme (G)	Rindfleischsuppe mit Einlage (C,J) Saftiger Rindergulasch Schwarzwurzelgemüse Salzkartoffeln Schokoladen-Lebkuchen Honig creme (G)
22.12. Dienstag	Vogtländer Kartoffelsuppe (A,G,J,K) Auf der Haut gebratenes Zanderfischfilet (D,G) Blattspinat in Rahm (G,J) Salzkartoffeln Buttermilchdessert (G)	Vogtländer Kartoffelsuppe (A,G,J,K) Putenleber „Berliner Art“ mit Äpfelchen und Zwiebeln (G,J) Hausgemachter Gurkensalat (G) Reisbeilage Buttermilchdessert (G)
23.12. Mittwoch	Leberknödelsuppe (A,G,J,K) Sauerkrauteintopf „Bürgerliche Art“ mit Haxen Fleisch Einlage (A,J) Vanillepudding mit Sahne (G)	Leberknödelsuppe (A,G,J,K) Gebratener Rösti mit Tomate, Schinken, Käse überbacken (C,A,G,J) Blattsalat mit Dressing Vanillepudding mit Sahne (G)
24.12. Donnerstag	Grünkohleintopf „Bürgerliche Art“ mit Kasslerflescheinlage (J) Apfel-Pflaumen Grütze mit Sahne	Pikanter Hühnersuppentopf mit Gemüse und Nudeln (J) Apfel-Pflaumen Grütze mit Sahne
25.12. Freitag	Tomatenconsomme mit Einlage (J) Wildschweinkeulenbraten mit Spekulatius Sauce (A,G,H2,J,K) Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln (J) Salzkartoffeln Zimtstern (C,G)	Tomatenconsomme mit Einlage (J) Wildschweinkeulenbraten mit Spekulatius Sauce (A,G,H2,J,K) Apfelmus Salzkartoffeln Zimtstern (C,G)
26.12. Samstag	Deftige Linsensuppe mit Kassler (J) Dessertbecher (G)	
27.12. Sonntag	Tagessuppe Französische Barbarie-Entenbrust Hausgemachter Birnenrotkohl (J) Semmelknödel (C,G) Dessertbecher	

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.