

KW5

1. Mi. Schweinebraten mit Knödeln
2. Do. Rindergulasch „Ungarische Art“ mit Spätzle
3. Fr. Schweinesteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln
VollwertVegetarisch: Tortellini mit Rahmsoße

KW6

6. Mo. Hähnchenkeule mit Rotkohl, Soße und Kartoffeln
7. Di. Kassler auf dicken Bohnen mit Salat
8. Mi. Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffeln
9. Do. Hühnerfrikassee mit Langkornreis
10. Fr. Gebratenes Lachsfilet mit Rahmblattspinat und Kartoffeln
VollwertVegetarisch: Rahmspinat überbacken, dazu Baguette

KW7

13. Mo. Backkartoffel mit Sour Cream und gebratener Hähnchenbrust
14. Di. Orig. hausgemachte Sylter Kartoffelsuppe mit frischen Nordseekrabben
15. Mi. Rinder-Hacksteak mit Soße, Rotkohl und Kartoffeln
16. Do. Putenschnitzel mit Salat und Pommes
17. Fr. Hausgemachtes Labskaus mit Ei und saurer Beilage
VollwertVegetarisch: Pilz-Gemüse-Pfanne

KW8

20. Mo. Rahmgeschnetzeltes von der Pute mit Butterreis
21. Di. Rinder-Schmorbraten m. Kohlrabi-Wurzelgemüse, Salzkartoffeln u. Soße
22. Mi. Frischer Leberkäse mit Krautsalat und süßem Senf
23. Do. Rostbratwürstchen auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree
24. Fr. Heringssalat mit Pellkartoffeln
VollwertVegetarisch: Gebackener Schafskäse mit Selleriepüree

KW9

27. Mo. Ofenkartoffel mit Putenstreifen vom Grill
28. Di. Wildschweinwurst auf Wirsing
29. Mi. Hackbraten mit Bohnen
VollwertVegetarisch: Gemüseschnitzel mit Salat