














Speiseplan Dezember 2021

<p>Mittwoch, 01.12.21</p>	<p>Menü 1: Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken-Sahnesauce 6 BE</p> 	<p>Menü 2: Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 3,5 BE</p> 
<p>Donnerstag, 02.12.21</p>	<p>Menü 1: Ungarisches Gulasch mit Paprikastreifen und Zwiebeln, dazu Spirelli 6 BE</p> 	<p>Menü 2: Paniertes Hähnchenschnitzel dazu Rahmsauce, Möhrenscheiben und Salzkartoffeln 4,5 BE</p> 

<p>Montag, 06.12.21</p>	<p>Menü 1: Köttbullar Rinderhackfleischbällchen in Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree und Preiselbeergelee 5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Deftige veg. Erbsensuppe mit Zwiebeln und Kartoffelwürfel 3,5 BE</p> 
<p>Dienstag, 07.12.21</p> 	<p>Menü 1: „Berliner Currywurst“ mit Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 3,5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: 5 Canneloni „Ricotta-Spinaci“ Eiernudelteig mit Ricotta und Spinat, dazu Spinat-Käsesahnesauce 6,5 BE</p> 
<p>Mittwoch, 08.12.21</p>	<p>Menü 1: Deftiger Grünkohl mit einer Kochwurst und Salzkartoffeln 3,5 BE</p> 	<p>Menü 2: „Ammerländer Hühnersuppeneintopf“ mit Gemüse und Muschelnudeln 2 BE</p> 
<p>Donnerstag, 09.12.21</p>	<p>Menü 2: Hähnchen „Cordon bleu“ mit Rahmsauce, dazu Euromix und Kartoffelpüree 4 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: 3 Eierpfannkuchen mit Apfelmus 6,5 BE</p> 

<p>Montag, 13.12.21</p>	<p>Menü 2: Große Geflügelbratwurst mit dunkler Sauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffelpüree 3 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Vegetarische Käsespätzle Pfannengericht mit Sahne, Käse und Zwiebeln 7 BE</p> 
<p>Dienstag, 14.12.21</p>	<p>Menü 1: Zucchini-Reispfanne mit Geflügelhackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter der Provence 4,5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: 3 Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ mit buntem Gemüse in Käsesauce 4, 5 BE</p> 
<p>Mittwoch, 15.12.21</p>		<p>Menü vegetarisch: Gemüsebratling mit Sauce Bernaise, dazu Kartoffelpüree 4,5 BE</p> 
<p>Donnerstag, 16.12.21</p>	<p>Menü 1: Geschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 4,5 BE</p> 	<p>Menü 2: Frischer Möhre Eintopf mit Geflügelhackbällchen 3 BE</p> 

<p>Montag, 20.12.21</p>	<p>Menü 1: Putenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Erbsen und Möhren und Salzkartoffeln 5,5 BE</p> 	<p>Menü 2: Kohlrabi-Eintopf mit Fleischeinlage 2,5 BE</p> 
<p>Dienstag, 21.12.21</p>	<p>Menü 1: „Ostfriesischer Hüdel“ gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmen Birnenkompott 8 BE</p> 	<p>Menüvegetarisch: Rührei mit Spinat und Kartoffelpüree 2,5 BE</p> 
<p>Mittwoch, 22.12.21</p>	<p>Menü 1: Erbseneintopf mit eingeschnittener Wurst 3,5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Nudelgratin mit Erbsen, Möhren, Zucchiniwürfel, Lauchzwiebeln, Béchamel und Käse überbacken 6,5 BE</p> 

*Frohe Weihnachten
und
ein tolles neues Jahr*