

	Menü 1	Menü 2	Vollwertkost Fleischfrei	Leichte Vollkost
<b>MONTAG</b> 18.02.19	<i>Gemüsecremesuppe Original saarl. Currywurst mit Pommes frites und Blattsalate Schokoladenpudding</i>	<i>Gemüsecremesuppe Hähnchenroulade in Käsesauce auf Bio-Maisgemüse Butterreis Schokoladenpudding</i>	<i>Gemüsecremesuppe Champignonstopf Semmelknödel und gemischtem Salat Schokoladenpudding</i>	<i>Gemüsecremesuppe Hähnchenroulade in Käsesauce Fingermöhrchen und Reis Schokoladenpudding</i>
<b>DIENSTAG</b> 19.02.19	<i>Klare Tomatensuppe geschm. Lammkeule „ Jäger Art „ mit grünen Bohnen und Bandnudeln Quarkspeise mit Waldbeeren</i>	<i>Klare Tomatensuppe Paniertes Seelachsfilet mit Zitrone Remouladensauce und Kartoffelsalat Quarkspeise mit Waldbeeren</i>	<i>Klare Tomatensuppe Blätterteigpastetchen auf buntem Gemüse Quarkspeise mit Waldbeeren</i>	<i>Klare Tomatensuppe Bandnudeln mit Tomatenkräutersauce und Salat Quarkspeise mit Waldbeeren</i>
<b>MITTWOCH</b> 20.02.19	<i>Selleriecremesuppe Saarl. gefüllte Klöße an Speckrahmsauce und Sauerkraut Karamelpudding</i>	<i>Selleriecremesuppe Kalbsnuß in Champignonsahnesauce Petersilienkartoffeln und Broccoli in Mandelbutter Karamelpudding</i>	<i>Selleriecremesuppe Griesklößchen in Vanillesauce und Preiselbeeren Karamelpudding</i>	<i>Selleriecremesuppe Kalbsbraten mit brauner Sauce auf Broccoli und Petersilienkartoffeln Karamelpudding</i>
<b>DONNERSTAG</b> 21.02.19	<i>gebräunte Grießsuppe Picata Milanese in Parmesanpanade Tomatensauce , Spaghetti und grüner Salat Vanillepudding</i>	<i>gebräunte Grießsuppe Bayrischer Kümmelbraten mit Weißkrautsalat und Knöpfli Vanillepudding</i>	<i>gebräunte Grießsuppe Kartoffel-Auflauf mit Gemüse und Salat Vanillepudding</i>	<i>gebräunte Grießsuppe Kartoffel-Auflauf mit Gemüse und Salat Vanillepudding</i>
<b>FREITAG</b> 22.02.19	<i>Fleischsuppe mit Ei Hamburger Pannfisch an Senfsauce Bratkartoffeln mit Speck und grüner Salat Joghurtspeise mit Himbeeren</i>	<i>Fleischsuppe mit Ei gekochte Eier in Kräutersensauce mit Rahmspinat und Kartoffelstampf Joghurtspeise mit Himbeeren</i>	<i>Gemüsebrühe mit Ei Saarländische Geheiratete mit Croutons in Lauchrahmsauce, und Endiviensalat Joghurtspeise mit Himbeeren</i>	<i>Fleischsuppe mit Ei Saarländische Geheiratete mit Croutons in Kräutersauce , und grüner Salat Joghurtspeise mit Himbeeren</i>
<b>SAMSTAG</b> 23.02.19	<i>Terrine Linsensuppe mit Mettwurst und Brotbeilage Frisches Obst</i>	<i>Hühnerbrühe mit Nudeln Hähnchenragout in milder Safransauce mit Butternudeln und feine Erbsen Frisches Obst</i>	<i>Klare Gemüsesuppe mit Nudeln Tofuklößchen mit Leinsamen in Käse-Sahnesauce, Butternudeln und Frühlingsgemüse Frisches Obst</i>	<i>Hühnerbrühe mit Nudeln Hähnchenragout in Safransauce Nudeln und Frühlingsgemüse Frisches Obst</i>
<b>SONNTAG</b> 24.02.19	<i>Klare Fleischbrühe mit Flädle Rinderschmorbraten „ Burgunder Art „ mit Rosenkohl Kartoffelplätzchen Blechkuchen</i>	<i>Klare Fleischbrühe mit Flädle Kräuterschinkenbraten mit Schwarzwurzeln und Basilikum-Risotto Blechkuchen</i>	<i>Klare Gemüsebrühe mit Flädle Broccoligratin Gemüsejoghurtsauce und Dampfkartoffeln Blechkuchen</i>	<i>Klare Fleischbrühe mit Flädle Rinderschmorbraten mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln Blechkuchen</i>

Bei Fragen wenden sie sich bitte an Ihre Diät- oder Serviceassistentin.

In unseren Speisen verwenden wir jodiertes Speisesalz !

Für unsere Patienten, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein.

Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen enthaltenen Allergenen auf der Rückseite der Speisekarte.

Tel. : +49(0)6898 / 12 22 26

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN !