

„Inklusiv genießen“ im Behördenhaus Waterloostraße  
14.11. – 18.11.2022



	Montag 	Dienstag 	Mittwoch 	Donnerstag 	Freitag 
<b>Menü I</b> 4,30 €	3 Kartoffelpuffer mit hausgemachtem Apfelmus	Gnocchi-Auflauf mit mediterranem Gemüse, Fetakäse und sonnengetrockneten Tomaten	Eieromelette mit Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln	Ofen-Kürbis mit Ziegenkäse, Kirschtomaten, Lauch und Kartoffeln	Milchreis mit frischem Obstsalat und Zimt und Zucker
 <b>Menü II</b> 5,40	Natur gebratene Hähnchenbrust mit Paprikasauce, Mandelreis	Tortellini mit Schinken-Käsesauce, dazu ein Salat	Weißkohleintopf mit Rindfleischwürfeln, Kartoffeln und Suppengemüse	Quiche belegt mit Süßkartoffelwürfeln, Grünkohl und Speck, mit Bergkäse überbacken	Königsberger Hackbällchen mit Kapernsauce und Salzkartoffeln
<b>Menü III</b> 6,80 €	Schweinesteak mit Rosenkohl in Speckrahm und neuen Kartoffeln	Rinderfrikadelle mit Zwiebelsauce, Paprikagemüse und Stampfkartoffeln	Putenbrust mit Kräuter-Senfkruste, Kartoffel-Kürbispüree und tomatisierter Paprikasauce	Saftiges Lammragout mit Paprika und Rosmarinkartoffeln	Spinat-Lachslasagne mit Cocktailtomaten und Beilagensalat
<b>Dessert</b> 2,00 €	Bircher Müsli  Vanillepudding mit Himbeersauce	Schokoladen-Muffin  Zitronen-Joghurtcreme	Käse-Mandarinenkuchen  Joghurt mit Pfirsichpüree	Pistazienpudding mit Sahne  Mangocreme	Sahnequark mit marinierten Beeren  Buttermilchdessert mit Fruchtsauce

Austausch der Beilagen möglich. Zusätzliche Gemüse-/ Sättigungsbeilage 2,00 €

Die Deklaration unserer Mittagsmenüs sowie eine Liste der Zusatzstoffe und Allergene und Nährwerttabellen finden Sie an unserer Essenausgabe.  
Fragen zu den Inhaltsstoffen und Nährwerten beantwortet Ihnen gerne unser Küchenchef.