

Speiseplan Januar 2012 - VSG GmbH Catering Schwarze Pumpe

		Brandenburg Ferien					Sachsen Ferien																			
		Woche von 30.01.- 03.02.12					Woche von 06.02.- 10.02.12					Woche von 13.02.- 17.02.12					Woche von 20.02.- 24.02.12					Woche von 27.02.- 02.03.12				
Mo	Naturkost	Gemüseschnitzel mit Kräutersoße Bio Reis Rohkostsalat					Bio Spaghetti mit Sauce Napoli Rohkostsalat					Krautnudeln mit Bio Spirellis mit Knackwurst Gurken Bohnensalat					Chinapfanne mit Schweinefleisch Bio Gemüserais Chinakohlsalat mit Dressing süß-sauer					Jägerschnitzel mit Tomatensoße Bio Spirellis				
	Klassik	Wurstgulasch mit Tomatensoße Spiralen Gurkensalat <i>Ananaskompott</i>					Hähnchennuggets mit Geflügeljus Gemüserisotto Euro Gemüseemischung <i>Fruchtmilch</i>					Putengeschnetzeltes Käserisotto Frühlingsgemüse <i>Frischobst</i>					Spaghetti "Bolognaise" Bunter Salat mit Fetakäse <i>Aprikosenkompott</i>					gekochte Eier mit Senfsoße Petersilienkartoffeln (3) Rote Betesalat <i>Frischobst</i>				
Di	Naturkost	Pfannengyros mit Tzatziki Bio Nudeln Butterbohnen					Schweinekräuterbraten "Provence" Serviettenknödel Bio Gemüse					Königsberg, Kochklops, Kapernsoße Bio Petersilienkartoffeln Krautsalat					Buntes Eierragout v. Bio Eiern Petersilienkartoffeln (3) Karotten-Apfelsalat					Schaschlykteller Bio Petersilienkartoffeln Karottengemüse				
	Klassik	Eintopf Leipziger Allerlei m. Schw.fl. Mischbrot <i>Grießflammerie mit Fruchtopping</i>					Erbseintopf mit Rauchfleisch Wiener Würstchen Körnerbrot <i>Vanillepudding mit Schokosoße</i>					Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Zucker Klare Brühe mit Nudeln <i>Pflaumenkompott</i>					Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Sauerkraut <i>Fruchtgrütze mit Vanillesoße</i>					Kohlrabieintopf mit Rauchfleisch Mischbrot <i>Schokopudding mit Vanillesoße</i>				
Mi	Naturkost	Schweinelachssteak mit Bratensoße Petersilienkartoffeln (3) Bio Mischgemüse					Hausgemachtes Hühnerfrikasse Bio Gemüserais Weißkohl-Karottensalat					Kartoffelpfanne mit Bio Gemüse und Käse überbacken Bunter Salat					Gemüsefrikasse von Bio Gemüse Schwenkkartoffeln (3) Salat "Garten Mix" mit Dressing					Gemüseschnitzel mit Kräutersoße Bio Risotto Rohkostsalat				
	Klassik	Rote Betebratling mit Gemüsesoße Kartoffelpüree Salat "Vital Mix" mit Dressing <i>Joghurt mit Früchten</i>					Lasagne mit Buntem Gemüse und Käse überbacken Balkansalat <i>Pfirsichkompott</i>					Schweineroulade Hausfrauen Art Klöße halb & halb Apfelrotkohl <i>Birnenkompott</i>					Hähnchenbrustfilet m. Pilzrahmsoße Petersilienkartoffeln (3) Erbsen - Mais - Paprikagemüse <i>Apfelkompott</i>					Rindergeschnetzeltes mit Pilzen Petersilienkartoffeln (3) Apfelrotkohl <i>Fruchtcocktail</i>				
Do	Naturkost	Putenbraten mit Geflügelrahmsoße Bio Petersilienkartoffeln Pariser Karotten					Schichtkraut mit Sahnesoße Petersilienkartoffeln (3) Bio Karotten					Gebrat. Leberkäse mit Bratensoße Petersilienkartoffeln (3) Bio Sommergemüse					Möhreneintopf mit Bio Möhren Mischbrot					Käsehackbraten mit Sahnesoße Petersilienkartoffeln (3) Bio Mischgemüse				
	Klassik	Rührerier mit frischen Kräutern Petersilienkartoffeln (3) Rahmspinat <i>Frischobst</i>					Milchreis mit Zucker und Apfelmus Gulaschsuppe <i>1 Schokoriegel</i>					Grüne Bohneneintopf mit Rauchfleisch Körnerbrot <i>Milchreisdessert mit Fruchtsoße</i>					Kohlroulade mit Krautsoße Petersilienkartoffeln (3) Fingermöhren <i>Quarkspeise</i>					Hausgemachte Pizza "Salami" oder "Gärtnerin" <i>Traumdessert "Erdbeer"</i>				
Fr	Naturkost	gebr. Fischfilet mit Dillsoße Bio Dillkartoffeln Kaisergemüse					Zwiebelfleisch Petersilienkartoffeln (3) Bio Broccoligemüse					gebr. Fischfilet mit Senfsoße Dillkartoffeln (3) Bio Gemüse					Buntes Fischragout m. Kräutersoße Bio Dillkartoffeln Gemüseemischung					Grießbrei mit Bio Milch und Früchten Frühlingssuppe				
	Klassik	Hefeklöße mit Blaubeeren Tomatencremsuppe <i>Wackelpeter mit Vanillesoße</i>					Fischstäbchen mit Tomatensoße Kartoffelsahnepüree Rohkostsalat <i>Quarkspeise</i>					Lausitzer Kräuterquark mit Leinöl Dillkartoffeln (3) Spreewälder Gewürzgurkenmix <i>Obstcocktail</i>					Chili con Carne (Gehacktes m. Mais und Kidneybohnen) Paprikarisotto Tomaten-Paprikasalat <i>Traumdessert "Schoko"</i>					gebr. Fischfiguren mit Tomatensoße Dillkartoffeln (3) ZucchiniGemüse 1 Stück Kuchen				
		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Naturkost																										
Klassik																										

Als Drittes Essen Bieten wir jedem Tag einen Salatteller mit an

1 - Farbstoffe; 2 - Konservierungsstoffe; 3 - Antioxidationsmittel; 5 - geschwefelt; 6 - geschwärzt
7 - gewachst; 8 - Süßungsmittel; 9 - enthält eine Phenylalaninquelle; 10 - Phosphat

Alle Speisen werden mit jodiertem Salz zubereitet.
Änderungen vorbehalten!

Name, Vorname:

Klasse: