

Name: _____

	Menü A	Menü B (Vegetarisch)	Menü C
Montag 19.01.2026	Warmer Milchreis mit Zimt und heißen Kirschen Birnen - Quitte - Dessert	Bandnudeln mit Vegetarischer Bolognesesauce feiner gemischter Salat Birnen - Quitte - Dessert	Putenrollbraten Estragonsauce Kohlrabigemüse Kartoffelpüree Birnen - Quitte - Dessert
Dienstag 20.01.2026	Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich Curryrahmsauce Apfel-Karottensalat Butterreis Herrencreme	Krautschupfnudeln mit Weißwein und Sahnesauce Herrencreme	Seelachsfilet paniert Senfsauce Kaisergemüse Kräuterkartoffeln Herrencreme
Mittwoch 21.01.2026	Schweinerückenschnitzel Cordon bleu Bunte Pfeffersauce ErbSEN und Möhren Petersilienkartoffeln Frisches Obst	Frisch gebratene Champignons mit frischem Schnittlauch in Rahm Semmelknödel Frisches Obst	Feine Kalbsbratwurst mit Bratensauce Karottengemüse gebratene Kartoffelwürfel Frisches Obst
Donnerstag 22.01.2026	Kesselfrischer Grünkohl Westfälisch Kohlwurst Salzkartoffeln Vanillepudding mit Apfelgrütze	Mexikanische Tofupfanne herhaft gewürzt mit Mais, Paprika, Zucchini Kartoffelrösti Vanillepudding mit Apfelgrütze	Kasseler in Rotweinsauce Lauchgemüse Schupfnudeln Vanillepudding mit Apfelgrütze
Freitag 23.01.2026	Matjesfilet Hausfrauen Art mit Äpfeln und Gurken in Joghurtdipp Butterkartoffeln Fruchtjoghurt	Eieromelett auf Spargel - Tomatengemüse Kartoffelpüree Fruchtjoghurt	Butternudeln mit Bolognesesauce und Gemüsewürfel Fruchtjoghurt
Samstag 24.01.2026	Westfälischer Erbseneintopf mit Bockwürstchen Dessert	Pikante Pfannkuchen mit Blattspinat und Hirtenkäse Dessert	Graupensüppchen mit Fleischbällchen Dessert
Sonntag 25.01.2026	Schweinenackenbraten mit Bratensauce Rahmrosenkohl Herzoginkartoffeln Dessert		Gebackene Gemüse - Kartoffelbällchen auf Champignonrahmsauce Blumenkohl gratiniert Dessert