



# Mittagessen Hausplan

vom 19.01.2026 bis 25.01.2026

	<b>Menü A</b>	<b>Menü B (Vegetarisch)</b>	<b>Menü C</b>
Mo. 19.01.	Warmer Milchreis mit Zimt und heißen Kirschen  Birnen - Quitte - Dessert	Bandnuedeln mit Vegetarischer Bolognesesauce feiner gemischter Salat  Birnen - Quitte - Dessert	Putenrollbraten Estragonsauce Kohlrabigemüse Kartoffelpüree  Birnen - Quitte - Dessert
Di. 20.01.	Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich  Curryrahmsauce Apfel-Karottensalat Butterreis Herrencreme	Krautschupfnuedeln mit Weißwein und Sahnesauce  Herrencreme	Seelachsfilet paniert  Senfsauce Kaisergemüse Kräuterkartoffeln Herrencreme
Mi. 21.01.	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
Do. 22.01.	Kesselfrischer Grünkohl Westfälisch  Kohlwurst Salzkartoffeln Vanillepudding mit Apfelgrütze	Mexikanische Tofupfanne herhaft gewürzt mit Mais, Paprika, Zucchini Kartoffelrösti  Vanillepudding mit Apfelgrütze	Kasseler in Rotweinsauce  Lauchgemüse Schupfnuedeln Vanillepudding mit Apfelgrütze
Fr. 23.01.	Matjesfilet Hausfrauen Art mit Äpfeln und Gurken in Joghurtdipp Butterkartoffeln  Fruchtjoghurt	Eieromelett  auf Spargel -Tomatengemüse Kartoffelpüree Fruchtjoghurt	Butternudeln  mit Bolognesesauce und Gemüsewürfel Fruchtjoghurt
Sa. 24.01.	Westfälischer Erbseneintopf  mit Bockwürstchen Dessert	Pikante Pfannkuchen mit Blattspinat und Hirtenkäse  Dessert	Graupensüppchen  mit Fleischbällchen Dessert
So. 25.01.	Festtagsuppe Schweinenackenbraten mit Bratensauce Rahmrosenkohl Herzoginkartoffeln Dessert		Festtagsuppe Gebackene Gemüse - Kartoffelbällchen auf Champignonrahmsauce Blumenkohl gratiniert  Dessert