



Mittagessen Hausplan

vom 19.01.2026 bis 25.01.2026

	Menü A	Menü B (Vegetarisch)	Menü C
Mo. 19.01.	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
Di. 20.01.	Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich Curryrahmsauce Apfel-Karottensalat Butterreis Herrencreme	Krautschupfnudeln 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 herzhaft gewürzt mit Mais, Paprika, Zucchini Kartoffelrösti Vanillepudding mit Apfelgrütze	Kasseler in Rotweinsauce Lauchgemüse Schupfnudeln 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