

"Speisenplan"

01.08.-07.08.2016

MONTAG

Optimal Menü: Kaisersülzfleisch mit Remoulade
haugemachte Röstkartoffeln
Salat

grünes Menü: Milchreis mit Erdbeeren

Dessert: Banane



DIENSTAG

Optimal Menü: Frische gefüllte Paprikaschoten
aus gemischtem Hackfleisch
Kartoffeln, 766 kcal

grünes Menü: Knusper-Gemüse-Nuggets
Kräuterrahm, Gurkensalat

Dessert: Gelbe-Grütze



MITTWOCH

Optimal Menü: Saftige Fischroulade
Streifengemüse, Kartoffeln
Möhrensalat; 620 kcal

grünes Menü: Nudeln mit Tomatensoße,
Reibekäse und Kräutern

Dessert: Birnenkompott



DONNERSTAG

Optimal Menü: Rührei mit Rahm-Erbesen und
Kartoffelpüree, Paprikasalat

grünes Menü: Hefeklöße mit heißen Kirschen

Dessert: Vanillequark



"Speiseplan"

01.08.-07.08.2016

FREITAG

- Optimal Menü:** Gebratenes Seelachfilet auf
Blattspinat, Kartoffeln
Möhrensalat
- grünes Menü:** Zucchini-Paprika-Zwiebel-Auflauf
mit Käse-Sahnesoße, Saisonsalat
- Dessert:** Pfirsichpudding



SAMSTAG

- Optimal Menü:** Weisskohleintopf mit Rauchfleisch
frischem Gemüse und Kartoffeln
- Dessert:** Erdbeer-Rhabarber-Joghurt



SONNTAG

- Sonntagsessen:** Rinder-Sauerbraten mit Blumenkohl
Klößen oder Kartoffeln
- Dessert:** Tropischer Fruchtsalat



Werte Gäste, bei den optimalen Menüs handelt es sich um ein Menü, dass nachweislich Ihren Tagesbedarf an wichtigen Inhaltsstoffen zu 1/3 deckt. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an uns.

Ihr Küchenteam

um Anmeldung wird gebeten unter Telefon 0381 20378-213

Öffnungszeiten Café Petriblick
Mittagstisch: 12:00 – 13:00 Uhr
Kaffee: 14:30 – 17:30 Uhr