

Speisekarte Jakobi - Altenzentrum

Vom	30.01.2012	Bis	05.02.2012
Menü 1		Menü 2	
Montag	Kat.A	Menü 2	Kat.B
Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art" in pikanter Pfeffersoße, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln ⁽⁴⁾ Vanille-Rahmquark ⁽⁸⁾		Graupeneintopf "Tiroler Art" Leichter Graupeneintopf mit Leberklößchen ⁽⁴⁾ Vanille-Rahmquark ⁽⁸⁾	
Dienstag	Kat.A		Kat.B
Gekochte Rinderbrust in Meerrettich-Zwiebelsoße, dazu Möhrenrohkost mit Mandarinen, und Brühkartoffeln ⁽⁴⁾ Stachelbeer-Kompott ⁽⁸⁾		Chinakohlaufauf mit Schinken Tomaten und Käse gratiniert, dazu eine Bechamelseoße, und Salzkartoffeln ⁽⁴⁾ Stachelbeer-Kompott ⁽⁸⁾	
Mittwoch	Kat.B		Kat.B
Weißkohl- Eintopf mit gewürfeltem Kasselerfleisch ⁽⁴⁾ Walnusspudding ⁽⁸⁾		Gefüllter Germknödel mit Sauerkirschen und Vanillesoße Walnusspudding ⁽⁸⁾	
Donnerstag	Kat.A		Kat.B
Eier im Hackfleischnest in pikanter Curry-Ketchupsoße, mit buntem Paprikagemüse, dazu Backofen-Kartoffeln ⁽⁴⁾ Rote Grütze mit Sahne ⁽⁸⁾		Makkaroni "Italienischer Art" mit leicht-herzhafter Hackfleischsoße und italienischen Kräutern dazu Tomaten-Maisgemüse Rote Grütze mit Sahne ⁽⁸⁾	
Freitag	Kat.A		Kat.B
Spanische Fischpfanne in mediterane Kräutersoße, dazu Brokkoligemüse und Butterreis ⁽⁴⁾ Frischobst		Münsterländer Prumenpannkoken Süßer Pfannkuchen mit Pflaumen, dazu eine Salat-Beilage ⁽⁸⁾ Frischobst	
Samstag	Kat.B		Kat.B
Grünkohl mit Bratkartoffeln dazu Kassler und Mettwurst ⁽⁴⁾ Jägerliebe ⁽⁸⁾		Kohlrabi-Möhren-Eintopf mit Pfannekuchenstreifen ⁽⁴⁾ Jägerliebe ⁽⁸⁾	
Sonntag	Kat.A		Kat.A
Rinderkraftbrühe ⁽⁴⁾ Westfälischer Sauerbraten in Bratensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel ^(2,4) Pumpnickelcreme mit Erdbeeren ⁽⁸⁾		Rinderkraftbrühe ⁽⁴⁾ Westfälischer Sauerbraten in feiner Bratensoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln ^(2,4) Pumpnickelcreme mit Erdbeeren ⁽⁸⁾	

Änderungen vorbehalten!

Alle Speisen werden mit Jodsalzhergestellt.

Zusatzstoffe können auf den Wohnbereichen eingesehen werden.

Wir wünschen einen guten Appetit..