



## **Weinert Catering Service GmbH**

# **Speiseplan 21.05.- 25.05.2012**

### **Küche Tagebau Reichwalde/Nochten**

#### **Montag, 21.05.12**

Frühlingsuppe, Spaghetti „Bolognese“ mit Reibekäse(1), 1 Fruchtdessert(1)  
Gebratene Forelle „Müllerin Art“ mit Butter, Petersilienkartoffeln und Romanesco, 1 Pfirsichkompott  
Bunter Salat, Möhre Eintopf mit Kasslerfleisch(2), 1 Scheibe Brot, 1 Obst

#### **Dienstag, 22.05.12**

Lauchsuppe, Hühnerfrikassee mit Spargel und Blumenkohl, Reis und Sommergemüse  
Bohnen-Radieschensalat, Bauernfrühstück mit Röster und Gewürzgurke, 1 Erdbeerjoghurt(1)  
Schweinebraten „California“, gefüllt mit Brokkoli und Mandeln, dazu Honig-Senfsoße, Petersilienkartoffeln und Rosenkohl, 1 Karamellpudding(1)

#### **Mittwoch, 23.05.12**

Schweinekammsteak „Zigeuner Art“(3) mit Röster und Butterbohnen, 1 Mandarinenkompott  
Brühe mit Ei, Rohkostplatte mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Oliven, 1 Brötchen, 1 Obst  
Brühe mit Ei, Riesenbratwurst(3,4) mit Currysoße, Pommes frites und Weißkrautsalat, 1 Schokopudding(1)

#### **Donnerstag, 24.05.12**

Holzfallersteak mit Zwiebelsoße, Petersilienkartoffeln und Buttererbsen, 1 Kaltschale  
Gedünstetes Schollenfilet auf Gemüsesockel, dazu Dillsoße und Püree, 1 Aprikosenquarkspeise(1)  
Chinakohlsalat, Kartoffelsuppe mit Bockwurst(2,3), 1 Scheibe Brot, 1 Obst

#### **Freitag, 25.05.12**

Schweinekotelett mit Pfeffersoße, Petersilienkartoffeln und Blumenkohl, 1 Apfelmus  
Eiermuschelsuppe, Buttermilchplinse mit Zucker und Apfelmus, 1 Obst  
Tomatensalat mit Schnittlauch, Putenbrustgeschnetztes „Red Thai“ mit Tagliatelle, 1 Cremedessert(1)

**Änderungen vorbehalten!**

**Kennzeichnung der Farb- und Zusatzstoffe:**(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Antioxydationsmittel, (4) mit Geschmacksverstärker, (5) mit Süßungsmittel, (6) enthält eine Phenylalaninquelle, (7) mit Phosphat