

# Menüservice Mobiler Sozialer Dienst DRK Tuttlingen e.V. Essensplan

Glutenfrei

	Woche 1		Woche 2		Woche 3		Woche 4	
Mo		<b>Kartoffelspalten mit Linsen</b> in einer Tomaten Gemüse Soße		<b>Currywurst</b> mit Kartoffelspalten		<b>Rostbratwürstchen Fränkische Art</b> vom Schwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree		<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit grüne Bohne, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln
		13588		13088		13021		13574
Di		<b>Bunte Gemüseplatte</b> mit grüne Bohne, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln		<b>Milchreis</b> mit fruchtigen Mandarinen		<b>Kartoffelsuppe Holsteiner Art</b> mit geschnittener Mettwurst vom Schwein		<b>Klassischer Leberkäse</b> vom Rind und Schwein mit kräftiger Bratensoße dazu Sauerkraut und Stampfkartoffeln
		13574		13501		13609		13085
Mi		<b>Chilli con Carne</b> vom Rind mit Langkornreis		<b>Zartes Huhnfleisch</b> in Champignonsoße dazu Erbsen und langkornreis		<b>Hähnchenbrust</b> in Tomatenbalsamico Soße mit Gemüsereis		<b>Feine Bratwurst</b> vom Schwein in Soße in Rahmspinat und Salzkartoffeln
		13030		13792		13798		13069
Do		<b>Gyros vom Schwein</b> auf Weisskohl-Gemüse, dazu Gemüserais		<b>Herzhafter Linseneintopf Hausfrauenart</b> mit deftiger Bauernbratwurst vom Schwein		<b>Rührei mit Spinat</b> und Salzkartoffeln		<b>Erbsensuppe</b> mit geschnittenerWiener Wurst vom Schwein
		13138		13641		13565		13606
Fr		<b>Seelachsfilet in Tomatensoße "mediteranne Art"</b> mit Grillgemüse dazu Kartoffelwürfel		<b>Seelachs in Kräutermarinade</b> dazu rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln		<b>Kap Seehecht</b> in feiner Honig-Senf-Soße		<b>Alaska- Seelachsschnitte</b> in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren und Salzkartoffeln
		13406		13407		13432		13419
Sa		<b>Erbsensuppe</b> mit geschnittenerWiener Wurst vom Schwein		<b>Pichelsteiner Eintopf</b> mit Rindfleisch		<b>Süßer Apfelmichreis</b> mit Zimt und Zucker		<b>Herzhafter Linseneintopf Hausfrauenart</b> mit deftiger Bauernbratwurst vom Schwein
		13606		13644		13539		13641
So		<b>Saftiger Schweinebraten</b> in Bratensoße dazu Rotkohl und Salzkartoffeln		<b>Zwei Hähnchneoberkeulen</b> in feiner Rotweinsoße, dazu Salzkartoffeln		<b>Rindergulasch</b> mit bunten Möhrengemüse und Salzkartoffeln		<b>Deftiges Eisbein</b> auf herzhaftem Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree
		13168		13785		13226		13144