

Speisenplan für die Woche

vom		19.05.2012	25.05.2012		
	Vorspeise	Menue I (Bürgerlich)	Menue II Mediterrane Küche	Nachspeise	Abendessen
Samstag 19. Mai 12		Pikante Gulaschsuppe mit Paprika und Kartoffeln	Zucchini-Auberginensuppe mit Reis, Kräutern und Schafskäse	Früchte- Quark	kalter Teller
Sonntag 20. Mai 12	Rindfleischsuppe mit Flädle	Tafelspitz mit Meerrettichsc., Frühlingsgemüse und Kartoffeln₆₎	Bratenfleisch mit Apfelmus und Kartoffeln₁₎₃₎₄₎₈₎₁₂₎	Eis- Dessert	kalter Teller
Montag 21. Mai 12	Geflügel- creme	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Salat	Möhrengemüse mit Frikadelle und Senf₁₎₃₎₄₎₈₎₁₂₎	Zitronen- pudding	Kartoffeln mit Kräuter- quark
Dienstag 22. Mai 12	Pichelsteiner- suppe	Himmel und Erde mit gebratener Blutwurst₁₎₃₎₄₎₈₎₁₂₎	Asiagemüse mit Frühlingsrolle und Reis₄₎₈₎	Früchte- Kompott	kalter Teller
Mittwoch 23. Mai 12	Topinambur- creme- suppe	Hühnerfrikassee mit Reis und Erbsen	Käseravioli mit Kräutersauce und Salat	Mango- joghurt	Milch- nudeln mit Dörrobst
Donners- tag 24. Mai 12	Gemüse- creme- suppe	Bratkartoffeln mit Spiegelei und Salat₁₎₃₎₄₎₈₎₁₂₎	Gourmetteller mit Räucherfisch, Blätterteigtaschen Salat und Brot₄₎₈₎	Wald- meister- Götter- speise	kalter Teller
Freitag 25. Mai 12	1 Glas Bier	Fischfilet mit Spinat und Kartoffeln	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Kiwi	kalter Teller

Zusatzstoffe extra aufgeführt !

Änderungen vorbehalten !



SeniorenZentrum
Krefeld

Informationen zum Speisenplan!

vom

18.02.2012

24.02.2012

Topinambur: Ist aus der Familie der Korbblütler, wie z. Bsp. die Sonnenblume. Außerdem ist es eine Nutzpflanze deren Wurzel - Knolle dient der Ernährung. Ursprünglich kommt sie aus Mexiko und Nordamerika. Einige Namen sind: Erdbirne, Indianerknolle, Jerusalem- Artischoke oder Knollensonnenblume. Die Pflanze ist mehrjährig und wird bis zu drei Meter hoch. Die Knollenhaut ist gelblich bis rosa und erreicht die Größe einer Kartoffel. Sie findet Verwendung als Beilage, Gemüse, Suppe oder auch als Schnaps.

Frühlingsrolle: Ist ursprünglich eine Vorspeise aus der südchinesischen Küche. Es sind dünne Reisteigblätter die mit Gemüse, Pilzen, Fisch, Fleisch und Gewürzen gefüllt sind. Sie werden im Wok frittiert oder über Dampf gegart. Dazu reicht man Sojasauce oder andere klate Saucen.