



Aktionswoche "Münsterland"

Henricus - Stift zu Südlohn Menükarte für die Woche

vom 30.8.2010
bis 5.9.2010



Wochentag	Vollkost Menü I	Schonkost Menü II
Montag	Broccolicremesuppe Leberkäse in deftiger Zwiebelsauce mit Weinkraut und Kartoffelpüree	Hühnersuppe mit Einlage Hühnerfrikassee mit Buttererbsen und Duftreis 
Dienstag	Kräutercremesuppe gefüllter Schweinebauch in Biersauce  mit grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln	Riebelesuppe Zungenragout in Senfsauce mit Kopfsalat in Sahnedressing und Petersilienkartoffeln
Mittwoch	westfälischer Schnittbohneintopf mit Mettwurst	 Minestrone Hähnchenkeule in Geflügelrahmsauce mit Zucchinireis
Donnerstag	Lauchcremesuppe Rindfleisch "Münsterländer Art" mit Zwiebelsauce  Blattsalat in Sahnesauce und Petersilienkartoffeln	Festtagssuppe Kräutersaftbraten in Rahmsauce mit Wachsbrechbohnen und Spätzle 
Freitag	Gemüsecremesuppe gebratenes Seelachsfilet in Dill - Senfsauce mit Spinat und Butterkartoffeln	Frühlingssuppe zwei gefüllte Kartoffeltaschen in Tomatensauce  Eisbergsalat mit Frenchdressing und Weichweizenpfanne
Samstag	 Stielmusgemüse mit dicker Rippe	 Graupeneintopf mit Wiener Würstchen
Sonntag	Helles Hähnchenragout in Currysauce  mit heißem Obst und Basmatireis	Hochzeitssuppe Rinderroulade "Hausfrauen Art" in Rotweinsauce mit Blumenkohl  und Petersilienkartoffeln

In unserer Küche verwenden wir folgende gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe : Lebensmittelfarbe, Konservierungsstoffe
Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, Phosphat, Süßungsmittel

Änderungen vorbehalten