



4 Homes Menü

Änderungen vorbehalten

2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Woche 1			Sylvester	Neujahr	Holsteiner Kartoffeleintopf dazu Wiener Würstchen v.d. Pute - Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen und Vanillesoße (i,g,Pute,2,3,8)
Woche 2	Hackbällchen v. Schwein mit Tomaten-Ricottasoße dazu marktfrischer Brokkoli und Bio-Langkornreis - Apfel (a(Weizen,i,g,Schwein))	Schlachterfrikadelle v. Kalb mit Kohlrabi in dazu Schnittlauchkartoffeln - Bio- Vanillepudding (a(Weizen),i,g,Kalb)	Petersilienkartoffeln dazu Rindergulasch mit Möhren- und Selleriewürfel - Mandarine (i,a(Weizen),Rind)	Gebratenes Rotbarschfilet mit Ratatouillegemüse in Tomatensoße dazu Bio-Langkornreis - Gurken-Schmand-Dill Salat (i,d(Rotbarsch))	Paniertes Schweineschnitzel mit Erbsen und Wurzeln in Rahm dazu Salzkartoffeln - Zitronencreme (a(Weizen),g,Schwein)
Woche 3	Bio-Spiraludeln mit Bolognesesoße (Zwiebel, Sellerie, Möhre, Rind) dazu geriebenen Gouda - Mandarine (i,a,g(Weizen),Rind)	Rührei mit Blattspinat in Rahm und Salzkartoffeln - Spekulatius-Zimt-Quark (c,i,g,a(Weizen))	Holsteiner Erbseneintopf mit Wiener Würstchen v.d. Pute - Milchreis mit heißen Kirschen (i,Pute,2,3,8)	Gebratenes Lachsfilet mit Salzkartoffeln dazu Blumenkohl in Béchamelseoße - Bunter Krautsalat mit Joghurtdressing (a(Weizen),d,g)	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Paprikarahmsoße und Bio-Langkornreis - Schokoladenmousse mit Vanillesoße (a(Weizen),i,g,Huhn)
Woche 4	Hackbraten v.d. Pute mit Bratensoße dazu Prinzessbohnen und Salzkartoffeln - Birne (a(Weizen),i,Pute)	Blumenkohlfallafel mit Vollkornreis und Blumenkohlrahmsoße - Bio-Schokoladenpudding (a(Weizen),i,g)	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren dazu Salzkartoffeln - Banane (g,i,Huhn)	Gedämpfter Kabeljau mit Kartoffelstampf dazu Petersilienrahmsoße und marktfrischer Brokkoli - Kichererbsensalat mit Tomate, Feta und Gurke (a(Weizen),g,d(Kabeljau),i,j)	Bratkartoffeln mit Zwiebel und Speck dazu 3 Spiegeleier und Eingelegtes - Himbeermousse (a(Weizen),i,g)

