

Zum Preis von je 1,00 EUR können Sie folgendes hinzubestellen:
 -1 Stück Kuchen (in der entspr. Spalte ankreuzen)
 -1 extra Portion Fleisch/Fisch/Reibeplätzchen etc. (deutlich in dem entspr. Kästchen vermerken)



KlaraStift

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT !

Klarastift Münster

Küchenleitung : Herr Utterodt

Speiseplan vom 10.02. – 16.02.2020

	Vollkost		Leichte Kost		Kuchen
Montag 10.02.2020	Geflügelleber „Berliner Art“ in Apfel-Zwiebelsoße dazu Kartoffelpüree Birne Helene	2,4,20,21 18 1,3,9,18,42 18	Schnittlauch-Rührei an Rahmspinat dazu Bratkartoffeln Birne Helene	1,14,18,31 18	Mini Donuts 14,18,31
Dienstag 11.02.2020	Hackbraten an Sahnesoße dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln Quarkspeise mit Mandarinen	4,14,18,21 18 14 1,18	Karotteneintopf mit Rindfleischwürfeln Quarkspeise mit Mandarinen	20 4,14,31 1,18	Amerikaner 14,18,31
Mittwoch 12.02.2020	<i>Paprikacremesuppe</i> gefüllte Dicke Rippe in Biersoße, dazu Speckböhnchen und Schmorkartoffeln Grießpuddingcreme	14,18,20 20,21 18 1,18,20,23	<i>Paprikacremesuppe</i> Spätzlepfanne Jäger Art (Spätzle, Gemüse und Pilze) dazu Geflügelbällchen Grießpuddingcreme	14,18,20 4,18 1,18,20,23	Quark- Gugelhupf 14,18,31
Donnerstag 13.02.2020	gefüllte Tortellini dazu Tomaten-Käsesoße und Salat Sahnecreme mit Brombeeren	3,18 1,18	Putenschnitzel in Geflügeljus, mit Spitzkohlgemüse dazu Kräuterpüree Sahnecreme mit Brombeeren	2,18 3 1,18	Plunder 14,18,31
Freitag 14.02.2020	Matjes nach Hausfrauen Art dazu Schlesische Gurkenhappen und Pellkartoffeln Pfirsichkompott	18,21 18 1,18	Eieromelette an frischen Rahmchampignons und Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott	14,18 4,18 1,18	Marmor- kuchen 14,18,31
Samstag 15.02.2020	Leckerer Wirsingentopf mit Fleischeinlage Dickmilch-Apfelspeise	14,31 18	Reiseintopf mit Frühlingsgemüse und Hühnerfleisch Dickmilch-Apfelspeise	18 18	Butterkuchen 14,18,31
Sonntag 16.02.2020	<i>Kraftbrühe mit Gemüse und Eierfäden</i> Schweinekrustenbraten aus der Keule Bratenjus, dazu Rosenkohl und Kartoffeldrillinge Karamellcreme	4,18 20,21 18 1,18	<i>Kraftbrühe mit Gemüse und Eierfäden</i> paniertes Hähnchenschnitzel fruchtige Currysoße, Prinzeßböhnchen und Kräutereis Karamellcreme	4,18 1,18	Sahne- schnitte 14,18,31

**Essensbestellungen bitte
ausschließlich unter der
Service-Nummer
9371-600
(täglich bis 9.30 Uhr)**
 Aus organisatorischen Gründen
 bitten wir darum, bis zu der
 angegebenen Zeit anzurufen.
 Ausserhalb dieser Zeit
 ist eine Abbestellung aus
 Krankheitsgründen ggf. noch
 möglich.

Internet : www.klarastift.de

E-Mail: klarastift-service-gmbh@klarastift.de

Änderungen vorbehalten

Kennziffern der Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der ausgehändigten Legende

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung Herrn Utterodt

Zum Preis von je 1,00 EUR können Sie folgendes hinzubestellen:
 -1 Stück Kuchen (in der entspr. Spalte ankreuzen)
 -1 extra Portion Fleisch/Fisch/Reibeplätzchen etc. (deutlich in dem entspr. Kästchen vermerken)



KlaraStift

WIR WÜNSCHEN GUTEN APPETIT !

Klarastift Münster

Küchenleitung : Herr Utterodt

Speiseplan vom 17.02. – 23.02.2020

	Vollkost		Leichte Kost		Kuchen
Montag 17.02.2020	Sülze an Remouladensoße dazu Schlesische Gurkenhappen und Bratkartoffeln Zitronenquarkspeise	1,2,3,14,20,21,23,31 1,21 1,2,3 1,18	Drei Schwäbische Maultaschen in Käse-Sahnesoße dazu gemischter grüner Salat Zitronenquarkspeise	3,14,20,31 1,18,31 3,18 1,18	Streusel- kuchen 18,31
Dienstag 18.02.2020	<i>Rosenkohlcremesuppe</i> Hackbraten an Sahnesoße dazu Apfel-Lauchgemüse und Kartoffeln Schokoladenpudding mit Sahnetupfer	4,18 1,4,17,18,20,21,31 1,14,31 1,18	<i>Rosenkohlcremesuppe</i> Kaiserschmarrn mit Vanillasoße dazu Apfelmus Schokoladenpudding mit Sahnetupfer	4,18 1,3,14,18,31 1 1,18	Quark- kuchen 14,18,31
Mittwoch 19.02.2020	grüner Schnibbelbohneintopf mit geschnittenem Kasslerfleisch Grießdessert mit Sauerkirschgrütze	2,3,4,6,17 18,31	Schweinebraten an Bratenjus dazu Schwarzwurzeln in Rahmsauce dazu Kartoffeln Grießdessert mit Sauerkirschgrütze	1,3,4,17,18,20,31 1,18,31 18,31	Apfel- plunder 14,18,31
Donnerstag 20.02.2020	Eisbeinflisch auf Sauerkraut dazu Kartoffelpüree mit braunen Zwiebeln Nuss-Nougatcreme	1,3,4,17,20,31 2,3,18 18,19	gebratene Hähnchenkeule auf Paprikagemüse mit Kartoffelwedges Nuss-Nougatcreme	4,20,21,31 18,19	Marmor- kuchen 14,18,31
Freitag 21.02.2020	gebratener Fisch auf Dill-Senfsoße dazu Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln Dickmilch mit Zimt und Zucker	1,3,15,18,21,31 1,2,3,4,17,18,31 1,18	bunter Nudel-Hackauflauf mit Sahnesoße dazu ein gemischter Salat mit Senfdressing Dickmilch mit Zimt und Zucker	3,31 1,18,31 1,18	Stracciatella- kuchen 14,18,31
Samstag 22.02.2020	Linseneintopf mit geschnittener Mettwurst Pfirsichpudding	2,3,4,17,20,31 1,2,18	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung Kräuterdipp und Krautsalat Pfirsichpudding	4,14,18,31 4,18,20,23 1,2,18	Bisquitrolle 14,18,31
Sonntag 23.02.2020	<i>Kraftbrühe mit Gemüsestreifen</i> Rindergulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße Kaffeecreme	4,14,17,18,20 4,17,20,21,31 1,18	<i>Kraftbrühe mit Gemüsestreifen</i> Putenoberkeulenbraten in Rosmarinsoße dazu Marktgemüse und Petersilienkartoffeln Kaffeecreme	4,14,17,18,20 1,3,4,6,17,20,31 1,31 1,18	Cappuccino- schnitte 14,18,31

**Essensbestellungen bitte
ausschließlich unter der
Service-Nummer**

9371-600

(täglich bis 9.30 Uhr)

Aus organisatorischen Gründen
bitten wir darum, bis zu der
angegebenen Zeit anzurufen.
Ausserhalb dieser Zeit
ist eine Abbestellung aus
Krankheitsgründen ggf. noch
möglich.

Internet : www.klarastift.de

E-Mail: klarastift-service-gmbh@klarastift.de

Änderungen vorbehalten

Kennziffern der Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte der ausgehändigten Legende

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung Herrn Utterodt