

Montag

SUPPE	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
	Rindergulasch mit Paprika Champignons und Butternudeln	Tortellini-Brokkoli- Auflauf in feiner Sahnesauce, dazu Blattsalat	Waldmeister- Götter- Speise
	322 kcal 7/8	305 kcal 4/7/1	67 kcal 4/8

Dienstag

	Gebratener Leberkäse mit kräftiger Zwiebelsoße, dazu Bratkartoffeln und Pariser Karotten	Kartoffelauflauf mit Salat	Bunter Obstsalat
	299 kcal 7/1/5	kcal	50 kcal 4/8

Mittwoch

	Hühnersuppe mit feinen Nudeln, Karotten, Sellerie, Lauch und frischem Schnittlauch	Zucchini-Plätzchen auf Tomatensugo, dazu Gnocchi	Joghurt mit Pfirsichen
	290 kcal 4/8	320 kcal 5/8	102 kcal 2

Donnerstag

	Gefüllte Paprikaschote mit Schweinehackfleisch, Tomatensoße und Reis/Pürre	Milchreis mit Erdbeersauce, Zimt und Zucker	Ananas- Pudding mit Sahne
	315 kcal 7/2	325 kcal 4/7	99 kcal 7/8

Freitag			
SUPPE	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
	Gebratenes Schollenfilet an einer Dill-Rahmsauce, dazu Butterbohnen und Salzkartoffeln	Serviettenknödel mit Pilzragout und buntem Salat	Bananen- Quarkspeise
	325 kcal 2/4/7	280 kcal 4/2	100 kcal 5/7
Samstag			
	Serbischer Bohneneintopf mit Rauchfleischeinlage und Kartoffelwürfeln	Hähnchen Schnitzel mit Thymian-Soße, dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln	Schoko- Pudding mit Sahnehaube
	270 kcal 7/1/6/4	315 kcal 4/7/1/2	98 kcal 4/5
Sonntag			
	Rheinischer Sauerbraten mit einer Rosinensauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln	„Spaghetti Carbonare“ Gabelspaghetti in Schinkensauce, dazu Möhrensalat	Mascarpone- Creme mit Himbeeren
	331 kcal 4/1/7	301 kcal 2/7	100 kcal 4/8

Inhaltsstoffe können in der Küche nachgefragt werden.

**Konservierungsstoff 1* - Stabilisator 2* - Geschmacksverstärker 3* - Antioxidationsmittel 4* -
Farbstoff 5* - Phosphat 6* - Säuerungsmittel 7* - Gluten 8***

**Montag
18.03.2024**

SUPPE	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
	Kasslernacknbraten mit Sauerkraut, dazu eine Rahmsauce und Kartoffelklöße	Vegetarisches Bauernfrühstück mit Ei gestockt und mit Gewürzgurke	Ki-Ba-Pudding
	322 kcal 7/8	305 kcal 4/7/1	67 kcal 4/8

**Dienstag
19.03.2024**

	Senfeier mit einer feinen Senfsoße, dazu Mischgemüse und Püree	Cannelloni mit Gemüse gefüllt in einer Sahnesauce überbacken, dazu Rohkostsalat	Pfirsich-Quark
	299 kcal 7/1/5	230 kcal 7/4	50 kcal 4/8

**Mittwoch
20.03.2024**

	Erbesen-Möhren- Eintopf frischgekocht von der Kochgruppe mit Marina	Frische Bratkartoffeln mit Radieschen-Quark, dazu gemischter Salat in Joghurt-Dressing	Kokossahne-Pudding mit Fruchtsoße
	290 kcal	320 kcal 5/8	102 kcal 2

**Donnerstag
21.03.2024**

	Hackfleischbällchen, dazu Kartoffeln und Tzatziki, mit gemischtem Salat	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt an Tomaten-Ricotta-Sauce, dazu Blattsalat in Essig-Öl-Marinade	Tropic-Götterspeise
	315 kcal 7/2	325 kcal 4/7	99 kcal 7/8

**Freitag
22.03.2024**

SUPPE	MENÜ I	MENÜ II	DESSERT
	Gebratenes Seehechtfilet auf feinem Blattspinat mit geschwenkten Kartoffelkugeln an Rahmsauce	Hausgemachter Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	Schoko- Pudding
	325 kcal 2/4/7	280 kcal 4/2	100 kcal 5/7

**Samstag
23.03.2024**

	Pichelsteiner-Eintopf zubereitet mit Kartoffeln und Fleischeinlage	Nudel-Schinken-Auflauf in feiner Sahnesauce mit holländischem Käse überbacken, dazu Blattsalat	Apfel- Kompott
	270 kcal 7/1/6/4	315 kcal 4/7/1/2	98 kcal 4/5

**Sonntag
24.03.2024**

	Schweinerollbraten im Ofen geschmort an eigener Sauce, serviert mit Kohlrabi-Gemüse und Salzkartoffeln	Bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Mandarinen- Kompott
	331 kcal 4/1/7	301 kcal 2/7	100 kcal 4/8

Inhaltsstoffe können in der Küche nachgefragt werden.

**Konservierungsstoff 1* - Stabilisator 2* - Geschmacksverstärker 3* - Antioxidationsmittel 4* -
Farbstoff 5* - Phosphat 6* - Säuerungsmittel 7* - Gluten 8***