

KW 02	Suppe	Frisch gekochte Vollkost	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag HI.Drei Könige 06.01.2025	Selleriecremesuppe	Rind Ossobuco Mailänder Art mit Safran - Risotto	Pfannkuchen mit Quark- Zitronen- Zeste- Füllung dazu heiße Beerensoße	Mohnkuchen	Obstsalat
Dienstag 07.01.2025	Steinpilzcremesuppe	Maishähnchenbrust mit Wirsing und Kartoffelrösti	Gemüsekartoffelauflauf mit Käsesoße dazu Salat	Rhabarberkuchen	Rote Grütze mit Vanillesoße
Mittwoch 08.01.2025	Erbsencremesuppe	Königsberger Klopse in Kappernsahnesoße mit Petersilienkartoffeln	Vegetarische Lasagne mit Aurorasoße und Parmesan	Zitronenkuchen	Kirsch-Jogurt
Donnerstag 09.01.2025	Kartoffelcremesuppe	Spaghetti mit Sahne-Speck-Soße Carbonara Art dazu Parmesan und Salat	Rührei mit Rahmspinat und Schwenkkartoffeln	Käsekuchen	Bananen-Jogurt
Freitag 10.01.2025	Spinatcremesuppe	Rotbarschfilet in Weißweinsauce, Butterkartoffeln und Gemüse	Spaghetti mit Grüner Pesto dazu geröstete Mandeln und Parmesan	Beerenschnitte	Birnenkompott
Samstag 11.01.2025	Karottencremesuppe	Pichelsteinereintopf mit Rinderfleisch und 1 Semmel	Gemüsestrudel mit Tomatensoße	Apfelkuchen	Mousse Vanille
Sonntag 12.01.2025	Lauchcremesuppe	Geschmorte Entenkeule mit Blaukraut und Kartoffelknödel	Gemüsepflanzerl mit Rosmarinsoße, Kartoffelpüree und Gurkensalat	Zupfkuchen	Karamellpudding

*** Vollkost, Vegetarische Kost sowie Leichte Vollkost können Sie wahlweise auch als Menü bestellen.
 (Menü = Suppe + Hauptgericht + Dessert)**

Wir wünschen einen guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Kennzeichnung von Lebensmittel-Zusatzstoffen

a. mit Farbstoffen
 b. mit Konservierungsstoffen
 c. mit Antioxidationsmitteln

e. mit Phosphat
 f. mit Geschmacksverstärker
 g. mit Süßungsmittel

5. Erdnüsse
 6. Soja
 7. Milch
 8. Schalenfrüchte

9. Sellerie
 10. Senf
 11. Sesam
 12. Lupine

13. Weichtiere
 14. Schwefeldioxid und Sulfid