

KW 05	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 27.01.2025	Spinatcremesuppe	Schweinebraten mit Semmelknödel dazu Krautsalat	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Apfelkuchen	Obstsalat
Dienstag 28.01.2025	Kartoffelcremesuppe	Nudelauflauf mit Schinken, Erbsen und Champignon auf Aurorasauce	Ricotta und Spinat Crespelle überbacken mit Bechamel und Parmesan	Zupfkuchen	Rote-Grütze mit Vanillesoße
Mittwoch 29.01.2025	Selleriecremesuppe	Wildgulasch mit Preiselbeeren Blaukraut und Spätzle	Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu gemischter Salat	Kirsch-Sand-Bleckkuchen	Kirsch-Jogurt
Donnerstag 30.01.2025	Karottencremesuppe	Wirsingroulade Kartoffelpüree Buttergemüse	Gemüse Ratatouille, Tomatensoße und Kartoffelpüree	Mohnkuchen	Bananen-Jogurt
Freitag 31.01.2025	Erbsencremesuppe	Paniertes Schollenfilet dazu Kräuterquark Petersilienkartoffeln	Spaghetti mit Tomatensoße, frischen Basilikum und Parmesan	Rhabarberkuchen	Birnenkompott
Samstag 01.02.2025	Steinpilzcremesuppe	Kalbsragout mit Polenta und Pilzen	Spinat Strudel auf Käsesoße dazu Salzkartoffeln	Zitronenkuchen	Mousse Vanille
Sonntag 02.02.2025	Lauchcremesuppe	Putenrollbraten mit Kartoffelknödel und Fingermöhren	Grüne Gnocchi mit Brokkoli, Paprika auf Salbeibutter Soße	Käsekuchen	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

a. mit Farbstoffen	e. mit Phosphat	5. Erdnüsse	9. Sellerie	13. Weichtiere
b. mit Konservierungsstoffen	f. mit Geschmacksverstärker	6. Soja	10. Senf	14. Schwefeldioxid und Sulfit
c. mit Antioxidationsmittel	g. mit Süßungsmittel	7. Milch	11. Sesam	
		8. Schalenfrüchte	12. Lupine	