

KW 06	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 03.02.2025	Tomatencremesuppe	Hähnchenschnitzel mit Cocktailsoße und Bratkartoffeln	Germknödel mit Kirschfüllung dazu Vanillesoße	Apfelkuchen	Obstsalat
Dienstag 04.02.2025	Bärlauchcremesuppe	Rindergulasch mit Paprika dazu Bandnudel und Salat	Kartoffel-Brokkolie Auflauf mit Käsesoße dazu Salat	Zupfkuchen	Rote-Grütze mit Vanillesoße
Mittwoch 05.02.2025	Blumenkohlsuppe	Hackbraten auf Zwiebelsoße dazu Salzkartoffeln und Mischgemüse	Wokgemüse mit Currysoße dazu Reis	Kirsch-Sand-Blechkuchen	Kirsch-Jogurt
Donnerstag 06.02.2025	Kräutercremesuppe	Hähnchenschenkel mit Bratkartoffeln und Gemüse	Palatschinken "Italia" mit Rahmgemüse	Mohnkuchen	Bananen-Jogurt
Freitag 07.02.2025	Minestorne	Gebackener Seefisch mit Bratkartoffeln und Spinat dazu Remouladensoße	Gemüsenukeln mit Tomatensoße und Parmesan	Rhabarberkuchen	Birnenkompott
Samstag 08.02.2025	Maiscremesuppe	Wollwurst gebraten mit Kartoffelpüree, Soße. dazu Rahm- Kohlrabi	Gemüseeeintopf mit Würfelfkartoffel, Sauerrahm und Semmel	Zitronenkuchen	Mousse Vanille
Sonntag 09.02.2025	Zucchini-cremesuppe	Schweinerollbraten mit Semmelknödel und Krautsalat	Gemüsestrudel mit heller Soße dazu Tomatensalat	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 Sulfid
c. mit Antioxidationsmittel	g. mit Süßungsmittel	7. Milch	11. Sesam	
		8. Schalenfrüchte	12. Lupine	