

KW 07	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 10.02.2025	Spargelcremesuppe	Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Petersilienkartoffeln	Gefüllte Pfannkuchen mit Quark und Rosinen dazu heiße Beerensoße	Rhabarberkuchen	Obstsalat
Dienstag 11.02.2025	Kürbiscremesuppe	Spaghetti Bolognese mit Parmesan dazu Salat	Spinatstrudel mit Hirtenkäse dazu Salzkartoffeln	Zitronenkuchen	Pfirsich-Maracuja-Jogurt
Mittwoch 12.02.2025	Frühlingszwiebel-Cremesuppe	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Gemüsereis	Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Gorgonzolasoße	Käsekuchen	Stracciatellacreme
Donnerstag 13.02.2025	Tomatensuppe	Thüringer Bratwurst mit Sauerkraut und Püree	Reiberdatschi mit Apfelmus	Beerenschnitte	Erdbeer-Jogurt
Freitag 14.02.2025	Gemüsecremesuppe	Seefisch im Backteig mit Kräuterremoulade und Kartoffeln	Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Käsesoße dazu Tomatensalat	Apfelkuchen	Fruchtcocktail
Samstag 15.02.2025	Champignoncremesuppe	Hähnchen Cordon Bleu mit Ratatouille Gemüse und Bratkartoffeln	Eintopf mit Mischgemüse und Kartoffelwürfeln dazu Semmel	Zupfkuchen	Vanillepudding
Sonntag 16.02.2025	Brokkolicremesuppe	Schweinenacknbraten mit Rotweinsöße dazu Bayrisch- Kraut und Kartoffelknödel	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit heller Soße und Gemüse Couscous	Kirsch-Sand-Bleckkuchen	Mango-Jogurt

*** 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	