

KW 08	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 17.02.2025	Selleriecremesuppe	Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Zitrone und Bratkartoffeln	Topfen-Heidelbeer-Strudel mit Vanillesoße	Mohnkuchen	Obstsalat
Dienstag 18.02.2025	Steinpilzcremesuppe	Hähnchenbrust in Rahmsoße dazu Brokkoli und Kartoffeln	Tortellini- Pfanne mit Gemüse dazu Käsesoße und Parmesan	Rhabarberkuchen	Rote Grütze mit Vanillesoße
Mittwoch 19.02.2025	Erbsencremesuppe	Klassische Lasagne mit Bechamelsoße dazu Salat	Gemüseschnitzel mit Kräuterquark dazu Bulgur - Gemüse	Zitronenkuchen	Kirsch-Jogurt
Donnerstag 20.02.2025	Kartoffelcremesuppe	Schweinekrustenbraten mit Püree und Gemüse	Kaiserschmarren mit Apfelmus	Käsekuchen	Bananen-Jogurt
Freitag 21.02.2025	Spinatcremesuppe	Gebratenes Lachsfilets auf Rahmmischgemüse und Kartoffeln!	Rührei mit Rahmspinat und Butterkartoffeln	Beerenschnitte	Birnenkompott
Samstag 22.02.2025	Karottencremesuppe	Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch und Semmel	Kartoffeltaschen gefüllt mit Kräuterkäse dazu Rahmgemüse	Apfelkuchen	Mousse Vanille
Sonntag 23.02.2025	Lauchcremesuppe	Kalbsbraten mit Blaukraut und Knöpfle	Gemüsestrudel auf Bechamelsoße dazu Salat	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	e. mit Phosphat	5. Erdnüsse
b. mit Konservierungsstoffen	f. mit Geschmacksverstärker	6. Soja
c. mit Antioxidationsmitteln	g. mit Süßungsmittel	7. Milch
		8. Schalenfrüchte
		9. Sellerie
		10. Senf
		11. Sesam
		12. Lupine
		13. Weichtiere
		14. Schwefeldioxid und Sulfid