

KW 09	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 24.02.2025	Blumenkohlsuppe	Hackbällchen mit Paprikasoße dazu Reis	Pfannkuchen "Blaubeeren" mit Vanillesoße	Kirsch-Sand-Blechkuchen	Obstsalat
Dienstag 25.02.2025	Kräutercremesuppe	Grillnackensteak mit Schmorzwiebeln dazu Bratkartoffeln	Spätzle-Pilz-Pfanne mit Gemüse dazu Käsesoße und gehobelter Parmesan	Mohnkuchen	Rhabarber-Erdbeer-Jogurt
Mittwoch 26.02.2025	Minestrone	Chilli Con Carne mit Semmel dazu Salat	Schupfnudeln mit Mediterrangemüse	Rhabarberkuchen	Bayrische Creme
Donnerstag 27.02.2025	Zucchini-cremesuppe	Mini-Grillhaxen mit Soße dazu Sauerkraut und Petersilienkartoffeln	Milchreis mit heisser Kirschoße	Zitronenkuchen	Pfirsichkompott
Freitag 28.02.2025	Maiscremesuppe	Panierte Schille, Zitrone, Remoulade und Schnittlauchkartoffeln	Nudeln mit Tomatensoße, Parmesan und Basilikum	Käsekuchen	Schokopudding
Samstag 01.03.2025	Bärlauchcremesuppe	Schweine Cordon-Bleu mit Ratatouille-Gemüse	Waldschwammerl-Ragout mit Serviettenknödel dazu Salat	Beerenschnitte	Heidelbeer-Jogurt
Sonntag 02.03.2025	Tomatencremesuppe	Rinderroulade mit Blaukraut und Kartoffelknödel	Gemüse -Palatschinken mit heller Soße dazu Schmortomaten	Apfelkuchen	Grießpudding

*** 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	