

KW 11	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 10.03.2025	Spinatcremesuppe	Hähnchenkeule mit mexikanischen Gemüse	Germknödel mit Pflaumenkompott dazu Vanillesoße	Apfelkuchen	Obstsalat
Dienstag 11.03.2025	Kartoffelcremesuppe	Gefüllte Paprika mit Tomatensoße und Gemüsereis	Spaghetti mit Pesto dazu Parmesan und Tomatensalat	Zupfkuchen	Rote-Grütze mit Vanillesoße
Mittwoch 12.03.2025	Selleriecremesuppe	Tafelspitz mit Meerrettichsoße dazu Kartoffeln und Gemüse	Gefüllte Aubergine mit Feta auf Tomatenragout dazu Reis	Kirsch-Sand-Blechkuchen	Kirsch-Jogurt
Donnerstag 13.03.2025	Karottencremesuppe	Makkaroni -Auflauf mit Fleisch dazu Salat	Apfelküchle mit Zimtucker dazu Preiselbeeren und Vanillesoße	Nusskuchen	Bananen-Jogurt
Freitag 14.03.2025	Erbsencremesuppe	Gebackener Alaska Seelachs mit Rahmspinat und Mandelreis	Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat dazu Käsesoße und Salat	Rhabarberkuchen	Birnenkompott
Samstag 15.03.2025	Steinpilzcremesuppe	Schweinefleischspieß "Feuerspieß Budapest" auf Letscho dazu Reis	Eierpfannkuchen mit Champignon auf heller Soße dazu Petersilienkartoffeln	Zitronenkuchen	Mousse Vanille
Sonntag 16.03.2025	Lauchcremesuppe	Jägerschnitzel mit Spätzle	Gemüse- Maultaschen mit Rahmspinat und Tomaten	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

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 Sulfit