

KW 12	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 17.03.2025	Tomatencremesuppe	Putenkebab mit Zaziki und Gemüsereis	Topfen-Himbeer- Strudel mit Vanillesoße	Beerenschnitte	Obstsalat
Dienstag 18.03.2025	Bärlauch Cremesuppe	Schweinemedallion mit Pfeffersoße dazu Bratkartoffeln	Gemüselasagne mit Salat	Apfelkuchen	Rhabarber-Erdbeer-Jogurt
Mittwoch 19.03.2025	Blumenkohlsuppe	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Karotten dazu Reis	Zucchini-Tomaten-Mozzarella- Auflauf mit Basilikum	Zupfkuchen	Bayrisch Creme
Donnerstag 20.03.2025	Kräutercremesuppe	Schweinerollbraten mit Blaukraut und Semmelknödel	Grießauflauf mit Obst dazu Vanillesoße	Kirsch-Sand-Blechkuchen	Pfirsichkompott
Freitag 21.03.2025	Minestrone	Gebratene Rotbarschfilets mit Kaisergemüse und Kartoffeln	Polenta mit Schwammerlsoße und Salat	Zitronenkuchen	Schokopudding
Samstag 22.03.2025	Maiscremesuppe	Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf garniert mit cocktail Tomaten	Nusskuchen	Heidelbeer-Jogurt
Sonntag 23.03.2025	Zucchini-cremesuppe	Zwiebelrostbraten mit Gebratener Polenta und Gemüse	Spinatknödel auf Tomatenragout mit Parmesan und Rote-Beete-Salat	Käsekuchen	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

Kennzeichnung von Lebensmittel-Zusatzstoffen

a. mit Farbstoffen
 b. mit Konservierungsstoffen
 c. mit Antioxidationsmittel

e. mit Phosphat
 f. mit Geschmacksverstärker
 g. mit Süßungsmittel

5. Erdnüsse
 6. Soja
 7. Milch
 8. Schalenfrüchte

9. Sellerie
 10. Senf
 11. Sesam
 12. Lupine

13. Weichtiere
 14. Schwefeldioxid und Sulfid