

KW 16	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 14.04.2025	Rahmsüppchen mit Champignon	Schweinegulasch in pikanter Paprikasauce mit Nudeln und bunten Karottenscheiben	Marillenknödel mit Kirschsauce	Zupfkuchen	Frisches Obst
Dienstag 15.04.2025	Broccolirahmsuppe	Gebratene Truthahnstreifen "Asia Style" Sweet Chili Sauce, Bambus und Basmatireis	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Kohlrabi-Wirsing-Rahmgemüse	Kirsch-Sand-Bleckkuchen	Pfirsich-Maracuja-Jogurt
Mittwoch 16.04.2025	Spargelcremesuppe	Ravioli mit Fleischfüllung, Tomaten-Kräutersauce, Reibekäse und gemischter Salat	Rote-Beete-Puffer auf Couscous mit Gemüseperlen, dazu Joghurtsauce	Nusskuchen	Cremespeise Stracciatella
Donnerstag 17.04.2025	Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	Rostbratwurst mit Zwiebelsauce und Kartoffel-Möhrenstampf	Pfannenfrisches Rührei, Dampfkartoffeln und Rahmspinat	Rhabarberkuchen	Erdbeer-Jogurt
Freitag (Karfreitag) 18.04.2025	Kürbissuppe mit gerösteten Cerealien	Fischroulade mit Gemüse-Julienne (MSC Qualität), leichte Béchamelsauce und Petersilienkartoffeln	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Zitronenkuchen	Obstsalat aus verschiedenen Früchten
Samstag 19.04.2025	Zwiebelsuppe mit Frühlingszwiebeln	Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, Preiselbeeren, Zitrone und Kartoffelsalat	Mediterrane Gemüsepfanne mit Nudeln und Oliventapenade	Käsekuchen	Vanillepudding
Oster-Sonntag 20.04.2025	Hühnerbouillon mit kleinen Maultäschchen	Lammkeulenbraten mit Rosmarinjus, Pommes rissolées und Bohnengemüse	Spinatspätzle mit Bavaria Blu Käsesauce und geschmeltzten Kirschtomaten	Schoko-Waldfrucht-Kuchen	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	