

KW07	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 13.02.2023	Spargelcremesuppe	Königsberger Klopse, dazu Kartoffeln und Erbsen	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Paprika-Karotten-Soße und Butterreis	Mohn - Käse - Streuselkuchen 1,3,7	Frisches Obst
Dienstag 14.02.2023	Bouillon mit Gemüse	Deftiger Gemüsetopf mit Kartoffeln und Rindfleischeinlage, Semmel	Gnocchipfanne mit Spinat und Champignons	Marillenkuchen mit Mandeln 1,3,7	Pfirsich Joghurt 7
Mittwoch 15.02.2023	Gemüsecremesuppe 9	Schweinegeschnetzeltes " Asia " mit Gemüse und Reis	Topfen - Heidelbeer - Strudel mit Vanillesoße	Sacher Schnitte 1,3,7	Stracciatellacreme 7
Donnerstag 16.02.2023	Hühnersuppe mit Nudeln und Karotten 9	Thüringer Bratwurst mit Sauerkraut und Butterkartoffeln	Gemüsefrikadelle, Hollandaise, Butterkartoffeln	Schoko - Waldfrucht - Kuchen 1,3,7	Bayrisch Creme 7,9
Freitag 17.02.2023	Champignoncremesuppe 9	Gebackener Seelachs mit Kräuterremoulade und Kartoffelsalat	Kartoffel - Brokkoli - Auflauf, Käsesoße und Salat	Schwäbischer Apfelkuchen 1,3,7	Fruchtcocktail
Samstag 18.02.2023	Kalbfleischcremesuppe 9,f	Gebräunter Leberkäse, Kaisergemüse, Soße und Püree	Buchteln mit Vanillesoße	Bienenstich 1,3,7	Vanillepudding 7,f
Sonntag 19.02.2023	Kraftbrühe mit Grießnockerln 9,f	Bayrischer Schweinsbraten, dazu Bayrisch Kraut und Semmelknödel	Mit Käse gefüllte Tortellini auf Tomatensoße, dazu Parmesan	Donauwelle 1,3,7	Schokoladenmousse 1,3,7,5

**\* 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