

KW 08	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 20.02.2023	Minestrone	Hähnchenbrust, Soße, Blumenkohl, Wedges	Grüner Spargel in Holländischer Soße, dazu Butterkartoffeln	Käse - Aprikosen - Streuselkuchen 1,3,7	Frisches Obst
Dienstag 21.02.2023	Spargelcremesuppe	Paprikagulasch vom Rind, Bandnudeln	Gefüllte Kartoffeltaschen, Rahmgemüse	Rhabarber - Erdbeer - Kuchen 1,3,7	Mango Joghurt 7
Mittwoch 22.02.2023	Hühnerbrühe mit Maultaschen	Fruchtiges Putencurry, Karottengemüse und Reis	Vegetarisches Bauernfrühstück und Salat	Himbeer - Stracchiata - Sahneschnitte 1,3,7	Panacotta mit Erdbeersoße 7
Donnerstag 23.02.2023	Blumenkohlcremesuppe	Geschnetzeltes vom Schwein" Züricher Art, Spätzle	Eieromelett mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Russischer Zupfkuchen 1,3,7	Joghurt-Zitronencreme 7,g
Freitag 24.02.2023	Tomatencremesuppe	Gebratener Wolfsbarsch mit Brokkoli und Kartoffeln	Erdbeerknödel mit Vanillesoße	Zwetschkuchen 1,3,7	Apfelmus
Samstag 25.02.2023	Zwiebelsuppe	Wiener Schnitzel von der Pute mit Bratkartoffeln	Erbse - Gemüse - Eintopf mit Würfelfkartoffeln und Semmel	Kirsch - Streuselkuchen 1,3,7	Rote Grütze 7,f
Sonntag 26.02.2023	Bouillon mit Markklößchen	Schweineroulade " Austria " mit Blaukraut und Butterkartoffeln	Eierpfannkuchen Himbeer - Panna - Cotta mit Vanillesoße	Mandarinen Sahneschnitte 1,3,7	Edelpudding Bratapfel Lebkuchen 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

a. mit Farbstoffen b. mit Konservierungsstoffen c. mit Antioxidationsmittel	Kennzeichnung von Lebensmittel-Zusatzstoffen 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
---	--	---	--	---