

KW09	Suppe	Frisch gekochte Vollkost	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 26.02.2024	Spargelcremesuppe	Königsberger Klopse, dazu Karotten und Kartoffeln	Topfen - Heidelbeer - Strudel, dazu Vanillesoße	Mohn - Käse - Streuselkuchen	Mousse Weiße Schokolade Kirsch
Dienstag 27.02.2024	Creemesuppe von Frühlingszwiebeln	Spaghetti Bolognese mit Parmesan, Salat	Spinat - Semmel - Knödel mit Käsesoße und Minestronegemüse	Donauwelle	Pfirsich Joghurt
Mittwoch 28.02.2024	Tomatencremesuppe	Schweinegeschnetzeltes Züricher Art mit Frühlingsgemüse und Reis	Gemüseschnitzel, Bulgur und Buntes Gemüse	Zitronenkuchen	Stracciatellacreme
Donnerstag 29.02.2024	Gemüsecremesuppe	Putenrollbraten, Soße, Pariser Karotten und Schnittlauchkartoffeln	Mohn - Schupfnudeln	Kirsch-Sand-Bleckkuchen	Erdbeerquark
Freitag 01.03.2024	Champignoncremesuppe	Gebackener Seelach, Zitrone, Kräuterremoulade und Kartoffelsalat	Kartoffel - Brokkoli - Auflauf, Käsesoße und Salat	Apfelkuchen	Fruchtcocktail
Samstag 02.03.2024	Kalbfleischcremesuppe	Hirschroulade, Steinpilze, Preiselbeeren und Herzoginkartoffeln	Zucchini - Kräuter - Palatschinken, Kräuter - Sauerrahm - Soße	Mandel-Bienenstich	Fruchtjoghurt Bratapfel
Sonntag 03.03.2024	Kürbiscremesuppe	Bayrischer Nackenbraten, Soße, Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel	Mit Käse gefüllte Tortellini auf Tomatensoße, dazu Parmesan	Schwarzwälder Kirsch	Mousse Himbeer

*** Vollkost, Vegetarische Kost können Sie wahlweise auch als Menü bestellen. (Menü = Suppe + Hauptgericht + Dessert)**

Wir wünschen einen guten Appetit

Änderungen vorbehalten

Kennzeichnung von Lebensmittel-Zusatzstoffen		5. Erdnüsse	9. Sellerie	13. Weichtiere
a. mit Farbstoffen	e. mit Phosphat	6. Soja	10. Senf	14. Schwefeldioxid und Sulfid
b. mit Konservierungsstoffen	f. mit Geschmacksverstärker	7. Milch	11. Sesam	
c. mit Antioxidationsmitteln	g. mit Süßungsmittel	8. Schalenfrüchte	12. Lupine	