

KW13	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 27.03.2023	Spargelcremesuppe	Königsberger Klopse, dazu Kartoffeln und Erbsen	Topfen - Heidelbeer - Strudel mit Vanillesoße	Mohn - Käse - Streuselkuchen 1,3,7	Frisches Obst
Dienstag 28.03.2023	Bouillon mit Gemüse	Deftiger Gemüsetopf mit Kartoffeln und Rindfleisch einlage, Semmel	Gnocchipfanne mit Spinat und Champignons	Marillenkuchen mit Mandeln 1,3,7	Pfirsich Joghurt 7
Mittwoch 29.03.2023	Gemüsecremesuppe 9	Schweinegeschnetzeltes " Asia " mit Gemüse und Reis	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Paprika-Karotten-Soße und Butterreis	Sacher Schnitte 1,3,7	Stracciatellacreme 7
Donnerstag 30.03.2023	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 31.03.2023	Champignoncremesuppe 9	Gebackener Seelachs mit Kräuterremoulade und Kartoffelsalat	Kartoffel - Brokkoli - Auflauf, Käsesoße und Salat	Schwäbischer Apfelkuchen 1,3,7	Fruchtcocktail
Samstag 01.04.2023	Kalbfleischcremesuppe 9,f	Frischer Hackbraten, Kaisergemüse, Soße und Püree	Buchteln mit Vanillesoße	Bienenstich 1,3,7	Vanillepudding 7,f
Sonntag 02.04.2023	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	e. mit Phosphat	5. Erdnüsse
b. mit Konservierungsstoffen	f. mit Geschmacksverstärker	6. Soja
c. mit Antioxidationsmittel	g. mit Süßungsmittel	7. Milch
		8. Schalenfrüchte
		9. Sellerie
		10. Senf
		11. Sesam
		12. Lupine
		13. Weichtiere
		14. Schwefeldioxid und Sulfid