

	Menü 1	Menü 2	Abendbeigabe
<b>Montag</b> 10.03.25	<b>Selleriecremesuppe</b> Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Möhrengemüse und Püree Himbeerquarkdessert	<b>Selleriecremesuppe</b> Ravioli in Rosmarinbutter dazu Chinakohlsalat Himbeerquarkdessert	Frucht Wucht
<b>Dienstag</b> 11.03.25	<b>Karottensuppe</b> Frikadelle an Champignonsoße dazu Kaisergemüse und Kartoffelgratin Kokos-Mandelpudding	<b>Karottensuppe</b> Grießbrei mit warmen Beeren  Kokos-Mandelpudding	Nudelsalat
<b>Mittwoch</b> 12.03.25	<b>Klare Brühe mit Einlage</b> Kasseler an Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffeln Fruchtspeise	<b>Klare Brühe mit Einlage</b> Gemüsesuppe mit Fleischbällchen  Fruchtspeise	Fruchtcocktail
<b>Donnerstag</b> 13.03.25	<b>Kräutercremesuppe</b> Hähnchenbrust mit Pesto an Tomatensoße dazu Broccoli und Nudeln Mascarpone mit Mango Püree	<b>Kräutercremesuppe</b> Vegetarisches Geschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Paprika, Pilzen, Zwiebeln, Gewürzgurken dazu Rahmsoße und Kartoffeln Mascarpone mit Mango Püree	Rote Beete
<b>Freitag</b> 14.03.25	<b>Minestrone</b> Fischstäbchen an Dill Soße mit Blumenkohl und Bratkartoffeln Nougatpudding	<b>Minestrone</b> Eier in Senfsoße mit Rahmspinat und Kartoffeln Nougatpudding	Roll Mops
<b>Samstag</b> 15.03.25	Grünkohleintopf mit Mettenden  Pfirsich-Melba Pudding	Thüringer Gemüsesuppe mit Geflügelfleisch  Pfirsich-Melba Pudding	Kartoffelsalat
<b>Sonntag</b> 16.03.25	<b>Pilzcremesuppe</b> Spießbraten mit Bratensoße dazu Gemüsemix und Herzoginkartoffeln Mocca creme	<b>Pilzcremesuppe</b> Kalbsgulasch mit Fingermöhren und Kartoffeln Mocca Creme	Sahnebecher

Änderungen vorbehalten

Kennzeichnungspflichtige Zutaten aller Mahlzeiten, können  
Auf Wunsch eingesehen werden (Ordner Küche)

Auf Nachfrage und Bedürfnisse abgestimmte Essenszeiten