

	Menü 1	Menü 2	Abendbeigabe
Montag 17.03.25	Kartoffelsuppe Wursterei mit Kartoffeln und Gewürzgurke Mandarinenquarkdessert	Kartoffelsuppe Bunte-Gnocchi-Pfanne mit Kaisergemüse und Paprikasoße Mandarinenquarkdessert	Frucht Wucht
Dienstag 18.03.25	Klare Brühe mit Einlage Hähnchenschnitzel an Rahmsoße dazu Leipziger Allerlei und Reis Rote Grütze mit Vanillesoße	Klare Brühe mit Einlage Kirsch Michel mit Vanillesoße Rote Grütze mit Vanillesoße	Camembert Ecke
Mittwoch 19.03.25	Pilzsuppe Rindergulasch mit Blumenkohl und Spätzle Blaubeercreme	Pilzsuppe Karotteneintopf mit Fleischbällchen Blaubeercreme	Fruchtcocktail
Donnerstag 20.03.25	Kalbfleischcremesuppe Spießbraten an Bratensoße dazu Kohlrabi und Kartoffeln Schokopudding	Kalbfleischcremesuppe „Krautnudeln“ grünen Bandnudeln mit Weißkohl dazu Tomatensoße Schokopudding	Fleischwurststück
Freitag 21.03.25	Kräutercremesuppe Kabeljaufilet an Kräutersoße mit Bohnengemüse und Kartoffeln Quark mit Früchten	Kräutercremesuppe Eierragout mit Gemüse und Kartoffeln Quark mit Früchten	Weißer Heringssalat
Samstag 22.03.25	Gulaschsuppe mit Baguette Nusspudding	Gemüsesuppe mit Grießklößchen Nusspudding	Sahnebecher
Sonntag 23.03.25	Pfifferlingcremesuppe Schweinebraten mit Bratensoße dazu Kaisergemüse und Kartoffelgratin Karamellpudding	Pfifferlingcremesuppe Ged. Lachsfilet an Dill Soße mit Brokkoli und Kartoffeln Karamellpudding	Buttermilch Mango

Änderungen vorbehalten

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

Auf Nachfrage und Bedürfnisse abgestimmte Essenszeiten