	Menü 1	Menü 2	Abendbeigabe
Montag	Ochsenschwanzsuppe	Ochsenschwanzsuppe	
07.04.25	Hackfleischbällchen in Tomatensoße	Backkartoffeln	
07.04.20	mit Kohlrabi	mit Radieschen-Quark	Frucht Wucht
	und Nudeln	dazu Salat	
	Mandarinenquark	Mandarinenquark	
Dienstag	Klare Brühe mit Einlage	Klare Brühe mit Einlage	
08.04.25	Sauerkrautauflauf	Geschichteter	
	mit Kasseler Würfeln	Kirsch-Quark-Auflauf	Mini Frikadellen
	und Püree		
	Rote Grütze mit Vanillesoße	Rote Grütze mit Vanillesoße	
<i>Mittwoch</i>	Kalbfleischcremesuppe	Kalbfleischcremesuppe	
9.04.25	Nudel Bolognese	Vegetarischer Bauereintopf	
Donnerstag 10.04.25	dazu Möhren Roh Kost	mit Baguette	Rote Beete
	Mascarpone mit Apfelpüree	Mascarpone mit Apfelpüree	
	Spinatcremesuppe	Spinatcremesuppe	
	Hähnchenschnitzel an Currysoße	Tomaten-Bohnen-Auflauf	
	dazu Brokkoli	mit Mozzarella überbacken	Kartoffelsalat
	und Reis		
	Eierlikörpudding	Eierlikörpudding	
reitag	Hühnerbrühe mit Einlage	Hühnerbrühe mit Einlage	
11.04.25	Ged. Lachs an Riesling Soße	Überbackene Käsespätzle	
	mit Blattspinat	mit Spitzkohl und Champignon	Heringssalat
	und Kartoffeln	dazu Chinakohlsalat	
	Nougatpudding	Nougatpudding	
Samstag	Linseneintopf	Gemüsesuppe	
2.04.25	mit Cocktailwürstchen	mit Geflügelfleisch	Buttermilch
12.04.25		ŭ	Mango
	Froop (Becher Joghurt)	Froop (Becher Joghurt)	11.6.1.95
Sonntag	Hochzeitssuppe	Hochzeitssuppe	
3.04.25	Pfefferspießbraten an Soße	Hähnchenrouladen an Rahmsoße	
13.04.23	dazu Blumenkohl	dazu Brokkoli	Sahnebecher
	und Kartoffelgratin	und Kartoffeln	23
	Karamellpudding	Karamellpudding	

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

Auf Nachfrage und Bedürfnisse abgestimmte Essenszeiten