

Speiseplan vom 11.03. - 17.03.2019

11	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 11.03.2019	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Kräuter-Kartoffelpüree 1,6,I,J G	Kasselerbraten mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 2,3,7 1,6,I,J G,I 3,L	Hackbraten mit Bratensauce, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree A(a) 1,6,I,J G,I G	Hähnchenschnitzel mit Frischkäse-Sauerkrautfüllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Tomatensalat A(a),G 8,L	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,G,J 2,3,7	Vollkornnudeln mit Schnittlauch-Sahnesauce A(a) G,I	Blumenkohl in holländischer Sauce mit 3 Kochklopsen, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G,I A(a),C,G,J G 2,6 BE
	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Schokoladenpudding mit Sahne 8,10,G
Dienstag 12.03.2019	2 Eierkuchen mit heißen Sauerkirschen A(a),C,G	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung, Bratensauce und Salzkartoffeln A(a),C 1,6,I,J 3,L	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Bratensauce und Kräuter-Kartoffelpüree 2,3,A(a),G 1,6,I,J G	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse und Bandnudeln 3,F,G,I A(a)	Florida-Salat Salatmix mit Gurke, Tomate, Mandarine, Hähnchenbruststreifen und Cocktail-Dressing 2,3,C,G,J	Minestrone Italienische Gemüsesuppe mit Tomaten, Zucchini, Zwiebeln, Möhren und Nudeln A(a),G,I	Hühnereintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Hühnerfleisch G,I 2,1 BE
	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott	Pfirsichkompott 8,10
Mittwoch 13.03.2019	Kleine Boulette auf Wirsing in Rahm mit Kartoffelpüree A(a),C G,I G	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	Rinderschmorbraten in Rotweinsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,6,I,J G,I 3,L	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Bohnenbündchen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie 2,4,D 2,3 3,L	Alex-Salat Salatmix mit Gurke, Tomate, Croûtons, Ei und Paprika-Joghurt-Dressing A(a),C G	Nudeln „Napoli“ mit fruchtiger Tomaten-Basilikumsauce A(a) G,I	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln 7,I,J 1,6,I,J G 3,L 2,3 BE
	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,8,10,G
Donnerstag 14.03.2019	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln 1,6,I,J A(a),G	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln G 3,L	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Grünkohl und Salzkartoffeln 1,G 2,6,I,J 3,L	Winterlicher Salat Salatmix mit Gurke, Apfel, Walnüssen, Mandarinen und Joghurt-Dressing H(g) G	Blumenkohlcremesuppe mit Curry und Kokosmilch, dazu Vollkornbrot G,I A(a,b,c)	Hackbraten „Jäger Art“ in Waldpilzsauce, mit Rosenkohl und Salzkartoffeln A(a) 1,6,I,J G 3,L 2,8 BE
	Pudding mit Pistaziengeschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistaziengeschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistaziengeschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistaziengeschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistaziengeschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistaziengeschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistaziengeschmack 1,8,10, G,H(g,k)
Freitag 15.03.2019	Gebratene Hähnchenbrust auf buntem Gemüse, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G G G	Gebratenes Pangasiusfilet, natur in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat D,J G,I 3,L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I	Gegrillte Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree G,I 2,G	Chef-Salat Salatmix mit Tomate, Schinken, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing 2,3,7,C,G G	Milchreis mit Zimt, Zucker und Apfelmus G 3	Schinken-Rührei , dazu Spargelgemüse in holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln 1,2,3,7,C,F,G,I G,I 3,L 2 BE
	Mandarinencreme 1,G	Mandarinencreme 1,G	Mandarinencreme 1,G	Mandarinencreme 1,G	Mandarinencreme 1,G	Mandarinencreme 1,G	Mandarinencreme 1,8,10,G
Samstag 16.03.2019	Putengulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 1,G,I 8 G	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce und Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree A(a) 1,G G	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Bohnensalat D,J 3,5,G,I,L 3,L	Dessert G			Mageres Kasseler auf Sauerkraut, mit Kartoffelpüree 2,3,7 2,3,I G 2,9 BE
	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G			Dessert G,8,10
Sonntag 17.03.2019	Kräuter-Rührei , dazu Bratkartoffeln C,G,I	Schweinegulasch mit Leipziger Allerlei und Butternudeln 1,6,I,J G A(a),G		2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen 2,I 1,8,G,I,J 8 A(a),G			Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln G,I G 3,L 2,4 BE
	Dessert G	Dessert G		Dessert G			Dessert G,8,10

Speiseplan vom 18.03. - 24.03.2019

12	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 18.03.2019	3 gebratene Fischstäbchen mit warmen Kartoffelsalat A(a),D 8,L	Rostbratwurst in Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 3,4,7,G,I,J 1,G,I,J G,I 3,L	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Spiral-Nudeln und Kürbis „süß-sauer“ 1,G,I,J A(a) 1	Kasseler auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,7 I 2,G	Eiersalat mit Gemüseeinlage und Mayonnaise, dazu Brötchen 3,C,G,J A(a)	Vollkornnudeln mit Tomatensauce A(a) G,I	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in Sauce, mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln J 1,8,G,I,J G 3,L 2,6 BE 8,10,G
	Joghurt „Kirsch-Banane“ G	Joghurt „Kirsch-Banane“ G	Joghurt „Kirsch-Banane“ G	Joghurt „Kirsch-Banane“ G	Joghurt „Kirsch-Banane“ G	Joghurt „Kirsch-Banane“ G	Fruchtjoghurt G
Dienstag 19.03.2019	Rindergulasch „Bürgerlich“ mit Gemüseeinlage und Spiralnudeln 1,G,I,J A(a)	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignonrahmsauce, dazu Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I G	Gebratenes Rotbarschfilet, natur in feiner Senssauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Bohnensalat D,J G,I,J 2,L	Bunte Salatplatte Salatmix mit Tomate, Gurke, Möhre, Käse und Thousand-Island-Dressing 2,3,C,G,J	Reiseintopf mit Gemüse, dazu Baguette G,I A(a)	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree A(a),C 1,G,I,J G 2,8 BE
	Apfelmus 3	Apfelmus 3	Apfelmus 3	Apfelmus 3	Apfelmus 3	Apfelmus 3	Apfelmus 3,8,10
Mittwoch 20.03.2019	Hackbraten in Sahnesauce mit Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G	2 kleine Bouletten auf Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree A(a),C G	Gebratenes Pangasiusfilet, natur dazu Remouladensauce und warmer Kartoffelsalat D,J 3,8,C,G,J 8,L	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Kürbis-Kartoffelpüree und Rotkrautsalat 1,G G,I	Balkan-Salat Chinakohl mit Tomate, Paprika, Mais, Balkankäse und Tomaten-Dressing mit Zwiebeln und Basilikum G	Schokoladenpuddingsuppe mit Cornflakes G A(d)	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I,J 8 3,L 3 BE
	Quarkcreme mit Schokosplittern G	Quarkcreme mit Schokosplittern G	Quarkcreme mit Schokosplittern G	Quarkcreme mit Schokosplittern G	Quarkcreme mit Schokosplittern G	Quarkcreme mit Schokosplittern G	Quarkcreme mit Schokosplittern 8,10,G
Donnerstag 21.03.2019	Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Erbsen und Möhren und Petersilienkartoffeln G 3,L	2 Knacker auf Grünkohl mit Salzkartoffeln 2,3,J 2,G,I,J 3,L	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, warmen Kartoffelsalat und Möhrensalat A(a) 1,G,I,J 8,L 2,3,8	Obst-Schale Melone, Ananas, Weintrauben, Kiwi und Physalis G	Bulgur mit Tomaten-Gemüsesauce A(a) G,I	Gebratenes Pangasiusfilet, natur in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Bohnensalat D,J G,I 3,L 2,8 BE
	Pudding mit Vanillegeschmack und Kirschsauce G	Pudding mit Vanillegeschmack und Kirschsauce G	Pudding mit Vanillegeschmack und Kirschsauce G	Pudding mit Vanillegeschmack und Kirschsauce G	Pudding mit Vanillegeschmack und Kirschsauce G	Pudding mit Vanillegeschmack und Kirschsauce G	Pudding mit Vanillegeschmack und Kirschsauce G,8,10
Freitag 22.03.2019	Putenkeulenbraten mit Pilz-Sahnesauce, Brokkoliröschen und Kartoffelklößen 1,G,I G	Gebratenes Seelachsfilet, natur auf Senssauce, dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat D,J G,I,J 3,L	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Eiernudeln 1,8,G,I,J A(a),C	1/2 Grill-Hähnchen mit Paprika-Tomatenreis und Krautsalat G	Klopsi-Salat mit Salatmix, Gurke, Mais, Paprika, Partyfrikadellen und Honig-Senf-Joghurt-Dressing A(a),C G,I	Nudeln mit Möhrencremesauce A(a) G,I	Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischeinlage G,I 1,7 BE
	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G,H(f)	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G,H(f)	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G,H(f)	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G,H(f)	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G,H(f)	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G,H(f)	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,8,10, G,H(f)
Samstag 23.03.2019	1/2 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I		Gebratenes Schollenfilet, natur mit zerlassener Butter, Kapern und Zitrone, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat D,J G 3,L			Boulette in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree A(a),C 1,G,I,J G 2,6 BE
	Dessert G	Dessert G		Dessert G			Dessert 8,10,G
Sonntag 24.03.2019	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2,3,7 1,G,I,J 2	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln F 1,G G 3,L		Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Grünkohl und Kartoffelklößen 1,G 2,G,I,J A(a),G			Kalbsrollbraten in Sahnesauce mit Champignons, Brechbohnen und Petersilienkartoffeln 1,G,I G 3,L 2,3 BE
	Dessert G	Dessert G		Dessert G			Dessert 8,10,G

Speiseplan vom 25.03. - 31.03.2019

13	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 25.03.2019	Kräftiger Eintopf mit Möhren, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen „Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko	Schweinespießbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln „Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko	2 kleine Bouletten auf buntem Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree „Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko	Pfifferlinge in Rahmsauce mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten „Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko	Bulgur-Salat mit Porree und Dill, dazu Boulette „Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko	Bunte Nudeln mit Käsesauce „Strudel-Pudding“ Vanille/ Schoko	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Petersilienkartoffeln Capuccinopudding
Dienstag 26.03.2019	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce Kirschkompott	Blutwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Kirschkompott	Wirsingkohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree Kirschkompott	Gebratenes Schollenfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat Kirschkompott	Garten-Salat Salatmix mit Gurke, Tomate, Radieschen, Käse und Schnittlauch-Joghurt- Dressing Kirschkompott	Möhren-Orangen- cremesuppe mit Dinkelvollkornbrot Kirschkompott	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Kirschkompott
Mittwoch 27.03.2019	2 Eierpannkuchen mit Pfirsich-, Ananas- und Mandarinsauce Schokoladen-Minzpudding	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und 2 Wiener Würstchen Schokoladen-Minzpudding	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Paprika-Maisgemüse und Salzkartoffeln Schokoladen-Minzpudding	Schweinenackensteak „Hawaii“ mit Ananas und Käse in Currysauce, dazu Risi-Bisi Schokoladen-Minzpudding	Fitness-Salat Salatmix mit Paprika, Möhren, Mais, Körner-Mix und Honig-Senf- Joghurt-Dressing Schokoladen-Minzpudding	Vanille-Milchnudeln Schokoladen-Minzpudding	2 kleine Bouletten „Jäger Art“ mit Pilzsauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Schokoladen-Minzpudding
Donnerstag 28.03.2019	Blumenkohl in holländischer Sauce, mit 2 Kochklopsen und Kräuter-Kartoffelpüree Erdbeerpudding	2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“ in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, mit Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln Erdbeerpudding	Steckrüben-Eintopf mit Möhrenscheiben, Kartoffel- und Kasselerwürfel Erdbeerpudding	Rindersauerbraten „Rheinische Art“ in Rosinensauce mit Rotkohl und Kartoffelklöße Erdbeerpudding	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip Erdbeerpudding	Nudeln mit Tomatensauce Erdbeerpudding	Mageres Eisbein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree Erdbeerpudding
Freitag 29.03.2019	Ungarischer Rindergulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln Pudding mit Bananen- Geschmack und Schokoladensauce	Hackbraten in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree Pudding mit Bananen- Geschmack und Schokoladensauce	Gedünstetes Pangasiusfilet in Buttersauce, mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat Pudding mit Bananen-Ge- schmack und Schokoladensauce	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, Fingermöhren und Kartoffelpüree Pudding mit Bananen-Ge- schmack und Schokoladensauce	Französischer Salat Salatmix mit Gurke, Tomate, Käse, Croutons und Provence-Dressing Pudding mit Bananen- Geschmack und Schokoladensauce	Gelbe Erbsensuppe mit Kartoffelbrot Pudding mit Bananen- Geschmack und Schokoladensauce	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Pudding mit Bananen- Geschmack und Schokoladensauce
Samstag 30.03.2019	Kleine Boulette in Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln Dessert	Hühnereintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Hühnerfleisch Dessert	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat Dessert	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat Dessert	Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Dessert	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Dessert	
Sonntag 31.03.2019	Hähnchenbrustfilet auf buntem Gemüse in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Dessert	Kasselerbraten in Burgundersauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Dessert	Wildschweinrollbraten mit Preiselbeersauce, dazu Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße Dessert	Wildschweinrollbraten mit Preiselbeersauce, dazu Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße Dessert	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Dessert	Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat Dessert	

Speiseplan vom 01.04. - 06.04.2019

14	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 01.04.2019	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ 7,G auf Sauerkraut 2,I und Kartoffelpüree G	Gebratene Boulette A(a),C mit Bratensauce, 1,G,I,J Kohlrabigemüse G,I und Kartoffelpüree G	Bayrischer Leberkäse 2,3,7 mit Schmorzwiebeln, 1,G,I,J dazu Kartoffelpüree 2,G mit Spreck	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt 2,I mit Speck und Zwiebeln 1,8,G,I,J in Sauce, G Leipziger Allerlei 3,L und Salzkartoffeln	Schleifchen-Nudelsalat A(a) mit Gemüseeinlage und Hähnchenbruststreifen	Grießbrei A(a),G mit kaltem Sauerkirschkompott	Mageres Kasseler 2,3,7 mit Bratensauce, 1,G,I,J Wirsing in Rahm G,I und Kartoffelpüree G 2,2 BE
	Joghurt „Rhabarber-Vanille“ G	Joghurt „Rhabarber-Vanille“ G	Joghurt „Rhabarber-Vanille“ G	Joghurt „Rhabarber-Vanille“ G	Joghurt „Rhabarber-Vanille“ G	Joghurt „Rhabarber-Vanille“ G	Fruchtjoghurt 8,10,G
Dienstag 02.04.2019	Hähnchenpfanne G mit Gemüse und Reis	Schweinebraten 1,G,I,J in Kümmelsauce, 3,G,I dazu Bayrisch Kraut G und Kartoffelklöße	Feine Bratwurst 7 mit Rahmsauce, 1,G,I,J Blumenkohl in Rahm G,I und Petersilienkartoffeln 3,L	Gebratenes Schollenfilet, natur D,I mit Kräuterbutter G,I und Champignons, 3,L dazu Salzkartoffeln und Bohnensalat	Wrap A(a) gefüllt mit Grillgemüse, 1,2,G Crème fraîche und Käse	Linseneintopf G,I,J mit Kartoffelwürfeln, A(a),K,M dazu Dinkelbrot	Rindergulasch „Stroganoff“ 1,8,G,I,J in Sauerrahmsauce mit G Champignons und Gurke, 2,8 BE dazu Kräuter-Kartoffelpüree
	Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Erdbeer-Rhabarber-Grütze	Erdbeer-Rhabarber-Grütze 8,10
Mittwoch 03.04.2019	Schmorkohl 1,G,I mit Hackfleisch G und Kartoffelpüree	Grüner Erbseneintopf I,J mit Suppengemüse, G Kartoffelwürfeln 2,3,7 und 2 Wiener Würstchen	Paprikaschote G,I mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce, dazu Reis	Schweineschnitzel A(a),C mit Champignons in Rahm, G,I dazu Bratkartoffeln mit 2 Speck und Zwiebeln und Tomatensalat	Griechischer Salat 1,2,3,5,7,G,L Salatmix mit Gurke, Schinken, G,L Balkankäse, Peperoni und Tsatsiki-Dressing G	Vollkornnudeln A(a) mit Tomatensauce G,I	Bratwurst „Thüringer Art“ 7,I,J mit dunkler Senfsauce, 1,G,I,J Rotkohl und 8 Salzkartoffeln 3,L 3,3 BE
	Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Schokoladen-Grießpudding 8,10,A(a),G
Donnerstag 04.04.2019	Rinderbraten 1,G,I,J in Rotweinsauce, G,I Rosenkohl in Rahm G und Kartoffelklöße	Hähnchenkeule G,I auf Frühlingsgemüse G,L dazu Kräuter-Kartoffelpüree	Gebratenes Pangasiusfilet, natur D,I mit Sensauce, G,I Möhrengemüse G und Salzkartoffeln 3,L	Grünkohlplatte 2,G,I,J mit Kasseler, 2,3,7 und Knacker, 2,3,I dazu Bratkartoffeln 2 Speck und Zwiebeln	Bella Italia G Eisbergsalat mit Gurke, G Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt- 2 Dressing	Milchreis G mit Zimt und Zucker	Hackbraten A(a) in Sahnesauce 1,G,I,J buntes Gemüse G und Petersilienkartoffeln 3,L 3 BE
	Milchreis mit Erdbeersauce G	Milchreis mit Erdbeersauce G	Milchreis mit Erdbeersauce G	Milchreis mit Erdbeersauce G	Milchreis mit Erdbeersauce G	Milchreis mit Erdbeersauce G	Milchreis mit Erdbeersauce 8,10,G
Freitag 05.04.2019	Gabelspaghetti „Bolognese“ A(a) mit fruchtiger I Tomaten-Hackfleischsauce	Gebratenes Pangasiusfilet, natur D,I in Dillsauce, G,I mit Salzkartoffeln 3,L und Möhrensalat 2,3,8	Bunter-Eintopf A(a),C,G,I mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Bohnen, Grießklößchen und Fleischbällchen	Schweinehaxe 2,I (ohne Knochen) auf Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße und Speckstippe 2	Asia-Salat 3,7,A(a) Chinakohl mit Paprika, Ananas, Mungobohnenkeimen, Hähnchennuggets und Curry-Ananas-Dressing G	Nudeln A(a) mit Spinat-Rahmsauce G,I	Gebratenes Hähnchenbrustfilet G,I auf Spargelcremesauce, buntes Gemüse G und Petersilienkartoffeln 3,L 2,2 BE
	Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Zitronen-Joghurtcreme 1,G	Zitronen-Joghurtcreme 1,8,10,G
Samstag 06.04.2019	Putenrollbraten 1,G,I,J mit Sahnesauce, G,I Brebhohnen in Schwitze G und Kartoffelpüree	Kohlroulade A(a),C mit Hackfleischfüllung, 1,2,G,I,J dazu Specksauce G und Kartoffelpüree	Gebratenes Forellenfilet D,I mit Zitronen-Kräutersauce, G,I Petersilienkartoffeln 3,L und Rote-Bete-Salat 8	Gebratenes Forellenfilet D,I mit Zitronen-Kräutersauce, G,I Petersilienkartoffeln 3,L und Rote-Bete-Salat 8	Dessert G	Dessert G	Möhreneintopf G,I mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7 2,3 BE
	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert 8,10,G	
Sonntag 07.04.2019	Gebratene Geflügelleber 1,G,I,J mit Apfel-Zwiebelsauce G und Kräuter-Kartoffelpüree	Hühnerfrikassee G mit Champignons, Spargel und Reis	Gebratene Entenkeule 1,G mit Geflügelsauce, A(a),G Fingermöhren und Kartoffelklöße	Gebratene Entenkeule 1,G mit Geflügelsauce, A(a),G Fingermöhren und Kartoffelklöße	Dessert G	Dessert G	Schweinespießbraten 1,G,I,J in Bratensauce G,I mit Blumenkohl in Rahm 3,L und Salzkartoffeln 2,3 BE
	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert 8,10,G	