

Speiseplan vom 06.02. - 12.02.2023

06	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 06.02.2023	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln Karamellpudding	Kasselerbraten mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Karamellpudding	Hackbraten mit Bratensauce, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree Karamellpudding	Pfifferlinge in Rahmsauce mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten Karamellpudding	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage dazu Hähnchennuggets Karamellpudding	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelmus Karamellpudding	3 Kochklopse auf Wirsing in Rahm, dazu Petersilienkartoffeln Karamellpudding
Dienstag 07.02.2023	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen Rote Fruchtgrütze	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Salzkartoffeln Rote Fruchtgrütze	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Bratensauce und Kräuter-Kartoffelpüree Rote Fruchtgrütze	Gebratenes Rotbarschfilet in Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Bohnensalat Rote Fruchtgrütze	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip Rote Fruchtgrütze	Blumenkohlcremesuppe mit Curry und Kokosmilch, dazu Baguette Rote Fruchtgrütze	Hühnereintopf mit Spargel, Erbsen und Reis Rote Fruchtgrütze
Mittwoch 08.02.2023	Kleine Boulette auf Wirsing in Rahm mit Kartoffelpüree Pudding mit Vanille-Ge- schmack und Erdbeersauce	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Pudding mit Vanille-Ge- schmack und Erdbeersauce	Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Pudding mit Vanille-Ge- schmack und Erdbeersauce	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse und Bandnudeln Pudding mit Vanille-Ge- schmack und Erdbeersauce	American Salat Salatmix, Gurke, Paprika, Ei, Tomate, Kochschinken- und Hähnchenbruststreifen, dazu Thousand-Island-Dressing Pudding mit Vanille-Ge- schmack und Erdbeersauce	Nudeln mit Tomatensauce Pudding mit Vanille-Ge- schmack und Erdbeersauce	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln Pudding mit Vanille-Ge- schmack und Erdbeersauce
Donnerstag 09.02.2023	Gebratene Geflügelleber mit Schmorzwiebeln und Kräuter-Kartoffelpüree Pflaume-Zimt-Creme	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln Pflaume-Zimt-Creme	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischeinlage Pflaume-Zimt-Creme	Grünkohlplatte mit Kasseler und Knacker, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln Pflaume-Zimt-Creme	Wrap gefüllt mit Hackfleisch, Salat, Paprika, Mais und Käse Pflaume-Zimt-Creme	Nudeln mit Brokkoli- Käsecremesauce Pflaume-Zimt-Creme	Hackbraten „Jäger Art“ in Waldpilzsauce, mit Rosenkohl und Salzkartoffeln Pflaume-Zimt-Creme
Freitag 10.02.2023	Gebratene Hähnchenbrust auf buntem Gemüse, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Mandarinenpudding	Gebratenes Pangasiusfilet mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Mandarinenpudding	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis Mandarinenpudding	Gegrillte Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree Mandarinenpudding	Alex-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Croûtons, Ei und Paprika-Joghurt-Dressing Mandarinenpudding	Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Mischbrot Mandarinenpudding	Schinken-Rührei, dazu Spargelgemüse in holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln Mandarinenpudding
Samstag 11.02.2023	Putengulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen Dessert	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce und Gemüse-Kräuter- Kartoffelpüree Dessert	Gebratenes Forellenfilet mit Kräuter-Buttersauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat Dessert	AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr *Arbeitstag = Montag - Freitag			Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Dessert
Sonntag 12.02.2023	Kräuter-Rührei, dazu Bratkartoffeln Dessert	Schweinegulasch mit Fingermöhren und Kräuter- Kartoffelpüree Dessert	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen Dessert				Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln Dessert

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle

Nährwertangabe: BE Proteinheit

Speiseplan vom 13.02. - 19.02.2023

07	kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 13.02.2023	3 gebratene Fischstäbchen und warmer Kartoffelsalat Joghurt „Mango“	Rostbratwurst in Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Joghurt „Mango“	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Röstitaler und eingelegter Kürbis Joghurt „Mango“	Kasseler auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Joghurt „Mango“	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen Joghurt „Mango“	Nudeln mit Tomaten-Kräutersauce Joghurt „Mango“	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Joghurt „Mango“
Dienstag 14.02.2023	Rindergulasch „Bürgerlich“ mit Gemüseeinlage und Spiralnudeln Apfelmus	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Apfelmus	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignonrahmsauce, dazu Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree Apfelmus	2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, warmen Kartoffelsalat und Gurkensalat Apfelmus	Kalter Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Sauerkirschsauce Apfelmus	Linsencurry mit Äpfeln und Möhren, dazu Ebly Apfelmus	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree Apfelmus
Mittwoch 15.02.2023	Hackbraten in Sahnesauce mit Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree Schokoladen-Grießpudding	2 kleine Bouletten auf Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree Schokoladen-Grießpudding	Steckrübeneintopf mit Möhren, Kartoffelwürfeln Petersilie und Kasselerfleisch Schokoladen-Grießpudding	Gebratenes Schollenfilet mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Schokoladen-Grießpudding	Mediterraner-Salat mit Salatmix, Gurke, Tomate, Rucola, Balkankäse und Joghurt-Dressing Schokoladen-Grießpudding	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Brötchen Schokoladen-Grießpudding	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln Schokoladen-Grießpudding
Donnerstag 16.02.2023	Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	2 Knacker auf Grünkohl mit Salzkartoffeln Zitronen-Joghurtcreme	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebeln, dazu Tomaten-Nudeln und Tsatsiki Zitronen-Joghurtcreme	Rindersauerbraten „Rheinischer Art“ in Rosinensauce mit Rotkohl und Kartoffelklöße Zitronen-Joghurtcreme	Mexiko-Salat Salatmix, Gurke, Mais, Kidney-bohnen, Hähnchenstreifen und Knoblauch-Dressing Zitronen-Joghurtcreme	Grießbrei mit pürierter Erdbeersauce Zitronen-Joghurtcreme	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Bohnensalat Zitronen-Joghurtcreme
Freitag 17.02.2023	Putenkeulenbraten in Pilz-Sahnesauce, Brokkoliröschen und Kartoffelklöße Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce	Gebratenes Seelachsfilet auf Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Eiernudeln Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce	Tropic-Fruchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce	Nudeln mit Tomaten-Käsesauce Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce
Samstag 18.02.2023	1/2 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis Dessert	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Dessert	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat Dessert	 AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr *Arbeitstag = Montag - Freitag			Boulette in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree Dessert
Sonntag 19.02.2023	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck Dessert	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln Dessert	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Grünkohl und Kartoffelklöße Dessert				Kalbsrollbraten in Sahnesauce mit Champignons, dazu Erbsen und Petersilienkartoffeln Dessert

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle

Nährwertangabe: BE Broteinheit

Speiseplan vom 20.02. - 26.02.2023

08	Kleines Menü		Hausmannskost		Vollkost		Delikat		Salatteller		Nudeln, Suppe & Süßspeise		Balance				
Montag 20.02.2023	Kräftiger Eintopf mit Möhren, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Kartoffelwürfeln, Petersilie und Fleischbällchen	C,G,I	Schweinespießbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	1,G,I,J 8 3,L	2 kleine Bouletten auf buntem Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree	A(a),C G,I G	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Käse-Kräutersauce, dazu Blattspinat und Tomaten-Nudeln	F G,I A(a),G,I	Bulgursalat mit Tomate und Zucchini, dazu Hähnchennuggets	A(a) A(a)	Milchreis mit Zimt und Zucker und Kirschkompott	G	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Petersilienkartoffeln	G,I 3,L 3,7 BE			
		G		G		G		G		G		G		G			
Dienstag 21.02.2023	2 Eierpfannkuchen mit Pfirsich-, Ananas- und Mandarinsauce	A(a),C,G	2 Knacker auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree	2,3,J 2,3,I G	Wirsingkohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree	G,J 1,G,I,J G	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	D 3,8,C,G,I 2,3	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip	3 G	Möhren- Orangencremesuppe mit Hafervollkornbrot	G,I A(a,c,d)	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischeinlage	G,I 1,8 BE			
Mittwoch 22.02.2023	Schinken-Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce	2,3,7,A(a),C G,I	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfeln, Kräutern und Wiener Würstchen	2,3,7,G,I	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, dazu Paprika-Maisgemüse und Salzkartoffeln	A(a) 1,G G,I 3,L	Grünkohlplatte mit Kasseler und Knacker, dazu Salzkartoffeln	2,3,G,I,J 2,3,7 2,3,I 3,L	Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu amerikanischer Krautsalat	A(a),F 3,C,G,I	Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Brötchen	A(a),G,I A(a)	2 kleine Bouletten „Jäger Art“ mit Pilzsauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln	A(a),C 1,G,I,J G,I 3,L 3,5 BE			
		1,G		1,G		1,G		1,G		1,G		1,G		1,G			
Donnerstag 23.02.2023	Blumenkohl in holländischer Sauce mit 2 Kochklopsen und Kräuter-Kartoffelpüree	G,I A(a),C,G,I G	2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“ in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce mit Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln	2,4,D 3,C,G,I 3,L G	Nudel-Eintopf mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen	A(a),C,G,I G	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Kartoffel-Selleriepüree und Rotkrautsalat	1,G G,I G	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinkenstreifen Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing	2,3,7,C,G G	Gemüsebolognese mit Bulgur	G,I A(a)	Mageres Eisbeinfl auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	2,3,I 2,3,I G 3,0 BE			
		G		G		G		G		G		G		G	G		
Freitag 24.02.2023	Ungarischer Rindergulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln	1,G,I,J A(a),C	Hackbraten in Bratensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree	A(a) 1,G,I,J G,I G	Gedünstetes Seelachsfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln und Bohnensalat	D G,I 3,L	1/2 Grillhähnchen, dazu Paprika-Tomatenreis und Krautsalat		Wrap Tomato-Mozzarella gefüllt mit Salat, frischer und getrockneter Tomate, Mozzarella und Pesto	2,3,5 A(a),C,G,I,L	Nudeln mit Tomatensauce	A(a) G,I	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	C,G G,I 3,L 1,6 BE			
		G		G		G		G		G		G		G	G		
Samstag 25.02.2023	Kleine Boulette in Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	7,A(a),C 1,G,I,J 8 3,L	Hühnereintopf mit Spargel, Erbsen, Reis und Hühnerfleisch	G,I			Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce, Petersilienkartoffeln und Bohnensalat	D G,I 3,L	 AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr *Arbeitstag = Montag - Freitag					Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln	3,5,G,I,L G 3,L 2,6 BE		
		G		G				G						G			
Sonntag 26.02.2023	Hähnchenbrustfilet auf buntem Gemüse in Rahm, dazu Kräuter- Kartoffelpüree	G,I G	Kasselerbraten in Burgundersauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln	2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L			Wildschweinrollbraten mit Preiselbeersauce, dazu Kartoffelklöße und Apfelmus	1,G,I,J 1,A(a),G 3						Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat	A(a),C,G,I G,I 3,L 8 3,5 BE		
		G		G				G							G		
	Dessert	G	Dessert	G			Dessert	G						Dessert			

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle

Nährwertangabe: BE Proteinheit

Speiseplan vom 27.02. - 05.03.2023

09	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 27.02.2023	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree Zitronenmousse	Schweinegulasch „Jäger Art“ mit Waldpilzen, dazu Möhregemüse und Salzkartoffeln Zitronenmousse	Gebratene Hähnchenbrust in Käse-Kräutersauce, dazu Tomaten-Nudeln Zitronenmousse	2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck und Zwiebeln in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Zitronenmousse	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten Zitronenmousse	Penne mit Kürbis-Käsecremesauce Zitronenmousse	Mageres Kasseler mit Bratensauce, Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree Zitronenmousse
Dienstag 28.02.2023	Hähnchenpfanne mit Gemüse und Reis Erdbeer-Rhabarbergrütze	Gebratene Boulette mit Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree Erdbeer-Rhabarbergrütze	Feine Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Erdbeer-Rhabarbergrütze	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat Erdbeer-Rhabarbergrütze	Kalter Milchreis mit Apfelmus und Zimt und Zucker Erdbeer-Rhabarbergrütze	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Roggenvollkornbrot Erdbeer-Rhabarbergrütze	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Kräuter-Kartoffelpüree Erdbeer-Rhabarbergrütze
Mittwoch 01.03.2023	Schmorkohl mit Hackfleisch und Kartoffelpüree Karamelpudding mit Sahnesauce	Grüner Erbseneintopf mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Karamelpudding mit Sahnesauce	Gebratenes Pangasiusfilet mit Remouladensauce und gebackene Kartoffelspalten Karamelpudding mit Sahnesauce	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Tomatensalat Karamelpudding mit Sahnesauce	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing Karamelpudding mit Sahnesauce	Nudeln mit Tomaten-Kräutersauce Karamelpudding mit Sahnesauce	Hackbraten in Sahnesauce mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln Karamelpudding mit Sahnesauce
Donnerstag 02.03.2023	Fischragout in Kräuter-Rahmsauce mit Gemüsestreifen, dazu Kräuterkartoffeln Grießbrei mit Kirschsauce	2 Knacker auf Grünkohl mit Salzkartoffeln Grießbrei mit Kirschsauce	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis Grießbrei mit Kirschsauce	Pfifferlinge mit Speck, Zwiebeln, Kräutern und Eieromelett, dazu Kartoffel-Röstitaler Grießbrei mit Kirschsauce	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen Grießbrei mit Kirschsauce	Schokoladenpudding-suppe mit Zwieback Grießbrei mit Kirschsauce	Bratwurst „Thüringer Art“ mit dunkler Senfsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln Grießbrei mit Kirschsauce
Freitag 03.03.2023	Nudeln „Bolognese“ Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Hackfleischsauce Cappuccinopudding	Gebratenes Pangasiusfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Möhrensalat Cappuccinopudding	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen Cappuccinopudding	Schweinehaxe (ohne Knochen) auf Wein-Sauerkraut, dazu Kartoffelklöße und Speckstippe Cappuccinopudding	Tropic-Früchtesalat mit Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Milchbrötchen Cappuccinopudding	Gemüsecremesuppe und Brötchen Cappuccinopudding	Hähnchenbrustfilet auf Spargelcremesauce, buntes Gemüse und Petersilienkartoffeln Cappuccinopudding
Samstag 04.03.2023	Putenrollbraten mit Sahnesauce, Brechbohnen in Schwitz und Kartoffelpüree Dessert	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Specksauce und Kartoffelpüree Dessert	Gebratenes Schollenfilet mit Champignonsahnesauce, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat Dessert	AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH			Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen Dessert
Sonntag 05.03.2023	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree Dessert	Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel, dazu Reis Dessert	Lammkeulenbraten in kräftiger Kräutersauce, dazu Bohnen und Butterkartoffeln Dessert	MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr			Schweinespießbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln Dessert

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle

Nährwertangabe: BE Proteinheit