

Menüplan vom 29.04.2024 - 05.05.2024

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



18	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 29.04.2024	Nudeln mit Tomatensauce A(a), G, I 5,8 BE	Geflügelragout dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1, G, I, J, 8, 3, L 3,1 BE	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklöße 1, G, I, J, 8, 1, G 3,2 BE	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, Erbsen und Röstitaler 1, G, I, J, 1, G 3,7 BE	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfel, dazu Geflügelwiener 3, 8, C, J, 2, 3, 7 2,8 BE	Milchreis mit Zimt und Zucker G 4,7 BE
Dienstag 30.04.2024	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren und Reis 3, A(a), G, I 5,9 BE	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree 2, 3, 7, G, I, G 3,1 BE	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln dazu Möhrensalat A(a), C, G, J, G, I, 3, L, 2, 3, 8 3,8 BE	Sauerkrautplatte mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2, 3, I, 2, 3, 7, 7, G, G, 2, 3 2,7 BE	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffelsalat mit Senf und Öl 2, 3, 4, 8, C, D, G, J, L 3,3 BE	Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a), G, I, C 1,9 BE
Mittwoch 01.05.2024	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfel A(a), G, I, 2, 3, 7 5,5 BE	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Salzkartoffeln A(a), 1, G, 1, G, 3, L 3,6 BE	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki A(a), G 3,2 BE	Gebratenes Seelachsfilet in Kräutersensauce mit Fingermöhren und Salzkartoffeln D, G, I, J, 1, G, 3, L 3,1 BE	Tag der Arbeit	
Donnerstag 02.05.2024	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis G 5,5 BE	Boulette mit dunkler Sahnesauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln 7, A(a), C, 1, G, I, J, 1, G, 3, L 3,5 BE	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln F, 1, G, 1, G, 3, L 3,0 BE	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 1, G, I, J, 8, G 3,6 BE	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets 5, A(a), L, A(a) 7,2 BE	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce A(a), G, I 5,9 BE
Freitag 03.05.2024	2 Gekochte Eier mit Senfsauce und Salzkartoffeln dazu Rote Bete C, G, I, J, 3, L, 8 3,4 BE	Fischpfanne Pangasius, Tilapia und Wildlachs in Kräutersauce, dazu Reis und Rote Bete D, G, I, 8 5,7 BE	Bayrischer Leberkäse in dunkler Senfsauce, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 2, 3, 7, 1, G, I, J, 2, 3, I, 3, L 3,5 BE	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1, G, 8, 1, A(a), G 3,3 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a), C, J, 3, 8 3,8 BE	Brokkolicremesuppe dazu Roggenvollkornbrot G, I, A(a, b) 2,8 BE
Samstag 04.05.2024	Reiseintopf mit Spargel, Erbsen, Eierstich und Hühnerfleisch C, G, I 1,8 BE	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce mit Reis G, I 6,7 BE	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffelklöße 1, G, I, J, 1, G 3,0 BE	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat D, G, I, 3, L 3,0 BE		
Sonntag 05.05.2024	Eierkuchen mit Birnenwürfel und Schokoladensauce A(a), C, G, G 5,8 BE	Kassler in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffelpüree 2, 3, 7, 1, G, I, J, G, G 2,1 BE	Truthahnbraten in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree 1, G, I, J, 1, G, G 4,0 BE	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler G, I 2,9 BE		

KEINE VERTRAGSBINDUNG
KEINE MINDESTBESTELLMENGE

Menüplan vom 06.05.2024 - 12.05.2024

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 Milchzeugnisse | 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



19	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 06.05.2024	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce A(a) G,I 5,8 BE Joghurt "Vanille"	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille und Kartoffelpüree A(a),C,G,I G,I G 4,3 BE Joghurt "Vanille"	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,4,A(a),J 2,3,I G 2,9 BE Joghurt "Vanille"	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons, Gurke und Eiernudeln 1,8,G,I,J A(a),C 5,4 BE Joghurt "Vanille"	Nudelsalat mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets 5,A(a),L A(a) 7,2 BE Joghurt "Vanille"	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Hähnchenfleisch A(a),C G,I 1,6 BE Joghurt "Vanille"
Dienstag 07.05.2024	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis G,I 5,6 BE Grießdessert	3 Kochklopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rotkohl-Apfelrohkost A(a),C,G,J G,I 3,L 4,7 BE Grießdessert	Fleischkäse mit Schmorzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree 1,2,3,7 1,G,I,J G,I 1,0 BE Grießdessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm und Röstitaler A(a),C G,I 4,1 BE Grießdessert	Roter Heringssalat mit Apfel-, Gurken- und Rote Betestückchen, dazu Vollkornbrot und Butter 2,8 C,D,G,J A(a) 3,5 BE Grießdessert	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu Weißbrot G,I A(a),G 5,9 BE Grießdessert
Mittwoch 08.05.2024	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben G,I 2,3,7 2,6 BE Erdbeerpudding mit Sahne	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Nudeln 2,A(a) G,I A(a) 8,1 BE Erdbeerpudding mit Sahne	Gebratene Hähnchenbrust auf Kartoffel-Spinatpfanne F G,I 2,1 BE Erdbeerpudding mit Sahne	Gedünstetes Pangasiusfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln dazu Bohnensalat D G,I 3,L 3,1 BE Erdbeerpudding mit Sahne	Hausmachersülze mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 2,3,7,8 C,G,I,J 3,2 BE Erdbeerpudding mit Sahne	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I 5,8 BE Erdbeerpudding mit Sahne
Donnerstag 09.05.2024	Roter Linseneintopf mit Erbsen, Möhren, roten Linsen und Kartoffeln G,I 4,3 BE Schokopudding	Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln A(a) 1,G,I,J G,I 3,L 3,0 BE Schokopudding	Kassler mit Rahmsauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G,I,J 1,G G 2,2 BE Schokopudding	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 1,G G,I 3,L 2,6 BE Schokopudding	Christi Himmelfahrt	
Freitag 10.05.2024	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis A(a),G,I 5,6 BE Zitronenmousse	Backfisch mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree, dazu Möhren-Apfelrohkost A(a),D G,I G 2,3,8 3,2 BE Zitronenmousse	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuterkartoffelpüree 1,G,I,J G 2,9 BE Zitronenmousse	"Thüringer Rostbrätl" Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelspalten J 1,G,I,J A(a) 2,7 BE Zitronenmousse	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,G,J 2,3,7 2,8 BE Zitronenmousse	Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Brötchen A(a) G,I A(a) 2,7 BE Zitronenmousse
Samstag 11.05.2024	Bödeländer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen G,I 2,3,7 2,6 BE Dessert	Hefeklöße mit Pflaumensauce A(a),C,G 5,2 BE Dessert	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,J 1,G,I,J G 3,0 BE Dessert	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree A(a),D,G,I,J G,I G 4,1 BE Dessert	KEINE VERTRAGSBINDUNG KEINE MINDESTBESTELLMENGE	
Sonntag 12.05.2024	2 Spiegeleier auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln C G,I 3,L 2,3 BE Dessert	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1,G,I,J A(a),C 4,4 BE Dessert	Hähnchenkeule auf Frühlingsgemüse in holländischer Sauce mit Kräuter-Kartoffelpüree G,I G 2,4 BE Dessert	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 2,3,G,J 1,8,G,I,J 8 3,L 3,4 BE Dessert		

Menüplan vom 13.05.2024 - 19.05.2024

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 Proteineinheit



20	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 13.05.2024	Currywurstgulasch Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Nudeln 2,3,7,G,I A(a) 6,2 BE	Möhrenbratling mit Brokkolicremesauce und Salzkartoffeln C G,I,J 3,L 4,8 BE	Schweinegulasch "Jäger Art" mit Waldpilzen, Möhrengemüse und Salzkartoffeln 1,G,I,J 3,L 2,5 BE	Sauerkrautplatte mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,I 2,3,7 G 2,3 2,7 BE	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten 8,J A(a),C 3,3 BE	Ditalini-Nudelsuppe "Royal" mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a),G,I C 1,0 BE
Dienstag 14.05.2024	Frühlings Eintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Kartoffeln und veget. Geschnetzelten G,I A(a,c), C,G 2,2 BE	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G 1,G 3,L 3,8 BE	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce mit Salzkartoffeln G,J 1,G,I,J 3,L 3,4 BE	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J 8 G 3,6 BE	2 Rollmopse mit Zwiebelringen und Tomaten, dazu bunter Kartoffelsalat D,J 8 3,0 BE	Milchreis mit Kirschsauce G 5,9 BE
Mittwoch 15.05.2024	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis G,I 5,6 BE	2 Gekochte Eier in Senfsauce mit Buttermöhren und Salzkartoffeln C G,I,J 1,G 3,L 3,1 BE	2 kleine Bouletten auf buntem Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, mit Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C G,I G 2,8 BE	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln dazu Rotkohl-Apfelrohkost D G,I 3,L 3,6 BE	"Schlachtplatte" Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz, dazu Vollkornbrot und Butter 2,3,4,5,7 G,I,J,L A(a,b),G 2,3 BE	Kartoffelcremesuppe mit Möhrenbrot G,I A(a,b) 3,9 BE
Donnerstag 16.05.2024	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1,G,I,J G 8,J 2,3 BE	Eierkuchen mit Schokosauce A(a),C,G G 5,3 BE	Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Kräuterkartoffeln 7 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 1,A(a),G 3,3 BE	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebeln und Apfel, angemacht mit Mayonnaise dazu Hafervollkornbrot und Butter 2 C,G,I A(a,c,d) 2,9 BE	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I 5,8 BE
Freitag 17.05.2024	Nudeln "Carbonara Art" Gabelspaghetti und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln A(a) G,I 2,3,7 5,3 BE	Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat A(a),D,G G,I G 4,3 BE	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln F 1,G 1,G 3,L 3,0 BE	Rinderroulade "Hausfrauen Art" 2 kleine Rinderrouladen gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in Bratensauce, mit Rotkohl und Kartoffelklößen 2,J 1,8,G,I,J 8 1,A(a),G 3,3 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 3,8 A(a),C,J 3,8 BE	Blumenkohlcremesuppe mit Kokosmilch und Curry, dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) 3,0 BE
Samstag 18.05.2024	Reiseintopf mit Spargel, Erbsen, Eierstich und Hühnerfleisch C,G,I 1,8 BE	2 Quarkkeulchen mit Vanillesauce 2,3,5,A(a) 1,G 5,6 BE	Hackbraten in Bratensauce mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J 1,G G 2,5 BE	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce und Salzkartoffeln dazu Gurkensalat D G,I 3,L 3,0 BE	KEINE VERTRAGSBINDUNG KEINE MINDESTBESTELLMENGE	
Sonntag 19.05.2024	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C,G,I G,I 3,L 2,1 BE	Wirsingkohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,J 1,G,I,J G 2,6 BE	Eisbeinflisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 2,8 BE	"Rotweinhähnchen" Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,1 BE		

Menüplan vom 20.05.2024 - 26.05.2024

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



21	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 20.05.2024	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffelpüree C,G,I G,I G 2,1 BE Joghurt "Vanille"	Hackbraten mit Bratensauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J 1,G G 2,4 BE Joghurt "Vanille"	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J 8 1,G 3,2 BE Joghurt "Vanille"	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, Erbsen und Röstitaler 1,G,I,J 1,G 3,7 BE Joghurt "Vanille"	Pfingstmontag	
Dienstag 21.05.2024	Nudeln und Tomatensauce mit Geflügeljagdwurstwürfel A(a) G,I 2,3,7 6,0 BE Erdbeerjoghurt	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln 7 1,G,I,J I 3,L 3,1 BE Erdbeerjoghurt	Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm und Röstitaler A(a) G,I 4,0 BE Erdbeerjoghurt	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 2,3,G,J 1,8,G,I,J 8 3,L 3,4 BE Erdbeerjoghurt	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets 5,A(a),L A(a) 7,2 BE Erdbeerjoghurt	Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfel und Eierstich C,G,I 2,0 BE Erdbeerjoghurt
Mittwoch 22.05.2024	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis G 5,5 BE Grießpudding	Eieromelett mit Möhrengemüse in Rahm und Kartoffelpüree C,G,I G,I G 2,4 BE Grießpudding	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree 1,G,I,J G 2,9 BE Grießpudding	Gedünstetes Pangasiusfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost D G,I 3,L 3,5 BE Grießpudding	Kalter Milchreis mit Kirschsauce G 3,3 BE Grießpudding	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce A(a) G,I 5,9 BE Grießpudding
Donnerstag 23.05.2024	Bunter Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Tomaten, dazu Weißbrot G,I A(a),G 4,5 BE Rote Grütze mit Sahne	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln F 1,G 1,G 3,L 3,4 BE Rote Grütze mit Sahne	Schweinebraten mit Bratensauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln 1,G,I,J 1,G 3,L 3,5 BE Rote Grütze mit Sahne	Schweineschnitzel "Wiener Art" 2 kleine Schweineschnitzel mit Spargelgemüse in holländischer Sauce und Salzkartoffeln A(a) C,G,I 3,L 3,7 BE Rote Grütze mit Sahne	Roter Heringssalat mit Apfel-, Gurken- und Rote Betestückchen, dazu Vollkornbrot und Butter 2,8 C,D,G,J A(a) 3,5 BE Rote Grütze mit Sahne	Grießbrei mit pürierter Erdbeersauce A(a),G 7.3 BE Rote Grütze mit Sahne
Freitag 24.05.2024	Eierragout mit Gemüse in Senfsauce dazu Salzkartoffeln C G,I,J 3,L 2,8 BE Schokopudding	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree dazu Rotkohlrohkost A(a),D G,I G 3,9 BE Schokopudding	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I 6,7 BE Schokopudding	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 1,G G,I 3,L 2,6 BE Schokopudding	Hausmachersülze mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 2,3,7,8 C,G,I,J 3,2 BE Schokopudding	Möhrencremesuppe mit Ebly-Einlage, dazu Hafervollkornbrot A(a) A(a,c,d) 4,0 BE Schokopudding
Samstag 25.05.2024	Kaiserschmarrn mit heißem Apfelmus A(a),C,G 3 5,2 BE Dessert	Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwienerscheiben G,I 2,3,7 3,9 BE Dessert	Feine Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 7,I,J 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE Dessert	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree dazu Gurkensalat A(a),D,G,I,J G 3,7 BE Dessert	Änderung des Angebots für Kunden außerhalb von Magdeburg: Wenn Sie für Montag, den 20.05.24 eine Bestellung auslösen, erhalten Sie bei Ihrer Lieferung am Freitag, den 17.05.2024 eine hausgemachte Suppe.	
Sonntag 26.05.2024	2 Spiegeleier auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln C G,I 3,L 2,3 BE Dessert	Hähnchenkeule auf Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree G,I G 2,4 BE Dessert	Truthahnbraten in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,G,I,J 1,G G 4,0 BE Dessert	Putenkeulenbraten mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,G G,I 3,L 2,6 BE Dessert	SUPPE AN FEIERTAGEN Menü 1 Kartoffelsuppe mit Würstchen* G,I,2,3,7 Menü 2 Erbsensuppe mit Bockwurst* I,J,2,3,7 Menü 3 Gulaschsuppe* A(a,d),G,I,L	