

Menüplan vom 03.02.2025 - 09.02.2025

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milchzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit
 🍷 Produkt aus eigener Herstellung



6	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 03.02.2025	Gabelspaghetti mit Tomatensauce A(a) G,I 6,1 BE	Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln 1,G,I,J 8 3,L 3,5 BE	Schweinebraten in dunkler Senfsauce mit Rosenkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J 1,G 2,7 BE	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler G,I 2,9 BE	Geflügelwiener dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln 2,3,7 C,J 8 2,8 BE	Milchreis mit Zimt und Zucker G 4,7 BE
Dienstag 04.02.2025	Kichererbsen-Tomatenpfanne mit mediterranem Bulgur I A(a),G,I 5,7 BE	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln A(a) 1,G 3,L 3,6 BE	Boulette auf Rahmwirsingkohl mit Kartoffelpüree A(a),C G,I G 2,5 BE	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 1,A(a),G 3,3 BE	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing G G 1,0 BE	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben G,I 2,3,7 2,6 BE
Mittwoch 05.02.2025	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfel A(a) G,I 2,3,7 5,6 BE	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffeln 3,G 1,G,I,J I 3,L 3,1 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	Gebratenes Seelachsfilet in Kräutersenfesauce und Kartoffelspalten und Kartoffeln D G,I,J 3,L 3,0 BE	Kalter Milchreis mit roter Fruchtgrütze G 3,7 BE	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a),C G,I C,G 1,8 BE
Donnerstag 06.02.2025	Linsensuppe mit Kasslerfleisch G,I 2,3,7 3,3 BE	Hackbraten in Bratensauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J G,I 3,L 3,0 BE	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln F 1,G 3,L 3,0 BE	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki A(a) G 3,2 BE	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Senf dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a) J 8 C,J 3,9 BE	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce A(a) G,I 5,9 BE
Freitag 07.02.2025	2 Gekochte Eier in Senfsauce und Kartoffeln dazu Rote Bete C G,I,J 3,L 8 3,3 BE	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis und Rote Bete D,G,I 8 5,8 BE	Bayrischer Leberkäse in dunkler Senfsauce, mit Sauerkraut und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 2,3,I 3,L 3,4 BE	Grünkohlplatte mit Kassler und Knacker dazu Kartoffeln G,I,J 2,3,7,J 3,L 2,6 BE	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Cornflakes G A(d) 4,8 BE	Kürbis-Kokoscremesuppe dazu Vollkornbrot G,I A(a,b) 3,3 BE
Samstag 08.02.2025	Weißkohleintopf mit Kartoffelwürfeln und Kasslerfleisch I 2,3,7 1,5 BE	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis G,I 6,9 BE	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J 1,G 2,9 BE	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce und Kräuterkartoffeln dazu Rote Bete D G,I 3,L 8 3,3 BE	<div style="text-align: center;"> <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 09.02.2025	Eierkuchen dazu Vanillesauce A(a),C,G G 6,6 BE	Kasslerbraten in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE	Truthahnbraten in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,G,I,J G G 4,0 BE	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen 2,J 1,8,G,I,J 8 1,A(a),G 3,3 BE		

MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag
MENÜLINIE 1,6
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag

Menüplan vom 10.02.2025 - 16.02.2025

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit
 🍷 Produkt aus eigener Herstellung



7	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 10.02.2025	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis 5,9 BE Joghurt Vanille	Blumenkohl-Käsebratling mit Tomatensauce und Kartoffelpüree 4,8 BE Joghurt Vanille	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,9 BE Joghurt Vanille	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons, saure Gurke und Eiernudeln 5,4 BE Joghurt Vanille	Nudelsalat mit Gemüse, dazu Hähnchenuggets 4,3 BE Joghurt Vanille	Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwienerscheiben 3,8 BE Joghurt Vanille
Dienstag 11.02.2025	Kohlrabi-Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischeinlage 1,6 BE Grießdessert	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce 7,6 BE Grießdessert	Hackbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree 2,5 BE Grießdessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm und Röstitaler 4,1 BE Grießdessert	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli 3,9 BE Grießdessert	Nudeln mit Tomatensauce 5,9 BE Grießdessert
Mittwoch 12.02.2025	Buntes Eierragout in Senfsauce mit Gemüseinlage und Kartoffeln 2,8 BE Erdbeerpudding mit Sahne	Boulette mit Bratensauce, Wirsingkohl in Rahm und Kartoffeln 3,1 BE Erdbeerpudding mit Sahne	Fleischkäse mit Schmorzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree 1,0 BE Erdbeerpudding mit Sahne	Gedünstetes Hoki-Filet in Honig-Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln 2,7 BE Erdbeerpudding mit Sahne	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen 4,3 BE Erdbeerpudding mit Sahne	Schokopuddingsuppe mit Zwieback 8,1 BE Erdbeerpudding mit Sahne
Donnerstag 13.02.2025	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffeln dazu Rotkohl-Apfelrohkost 4,2 BE Schokoladenpudding	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis 5,5 BE Schokoladenpudding	Kasslerbraten in Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffelpüree 2,1 BE Schokoladenpudding	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Grünkohl und Kartoffeln 2,6 BE Schokoladenpudding	Winterlicher Salat mit Gurke, Apfel, Mandarine, Sonnenblumenkerne und Joghurt-Dressing 1,5 BE Schokoladenpudding	Bulgur mit Tomaten-Gemüsesauce 5,7 BE Schokoladenpudding
Freitag 14.02.2025	Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffelpüree dazu Weißkrautkräutersalat 5,0 BE Joghurt Mango	Cheeseburgerpfanne Rindfleisch in Käsesauce mit Kartoffelwürfeln dazu Weißkrautkräutersalat 2,3 BE Joghurt Mango	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 2,8 BE Joghurt Mango	"Thüringer Rostbrätl" Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelspalten 2,7 BE Joghurt Mango	Kalter Grießbrei mit Birnensauce 5,5 BE Joghurt Mango	Möhrencremesuppe dazu Vollkornbrot 2,9 BE Joghurt Mango
Samstag 15.02.2025	Hefeklöße mit Pflaumensauce 5,1 BE Dessert	Wirsingkohleintopf mit 2 Wiener Würstchen 1,1 BE Dessert	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Butterspätzle 2,8 BE Dessert	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree 4,2 BE Dessert	<div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 16.02.2025	Linseneintopf mit Suppengemüse 3,5 BE Dessert	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 5,3 BE Dessert	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce dazu Kräuterkartoffelpüree 2,4 BE Dessert	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree 2,8 BE Dessert		

JETZT
NEU

MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag

MENÜLINIE 1,6
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag

Menüplan vom 17.02.2025 - 23.02.2025

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milchzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit
 Produkt aus eigener Herstellung



8	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 17.02.2025	Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben mit Hot-Dog-Sauce dazu Nudeln 2,3,7 8,G,I,J A(a) 6,8 BE	Polentatasche mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce und Kartoffeln A(a),G G,I 3,L 6,4 BE	Boulette mit Rahmsauce grünen Bohnen und Kartoffelpüree A(a),C 1,G,I,J G G 2,4 BE	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce Rotkohl und Kartoffelpüree 7 1,G,I,J 8 G 2,9 BE	Geflügelboulette dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade A(a) 8,J 3,4 BE	Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich A(a) G,I C,G 1,9 BE
Dienstag 18.02.2025	Milchreis mit heißer Kirschsauce G 5,9 BE	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 3,L 3,9 BE	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce mit Kartoffeln G,J 1,G,I,J 3,L 3,4 BE	Rinderragout mit Sauerkirschen dazu Böhmisches Knödel 1,G,I,J A(a) 3,3 BE	Fitness-Salat Salatmix, Mais, Möhren Paprika und Körnermix, dazu Honig-Senf-Dressing H G,J 3,2 BE	Roter Linseneintopf rote Linsen, Erbsen, Möhren und Kartoffelwürfel G,I 4,3 BE
Mittwoch 19.02.2025	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree 2,3,7 G,I G 3,1 BE	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis 1,G,I,J 5,6 BE	Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 7,I,J 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Kartoffeln dazu Rotkohl-Apfelrohkost D G,I 3,L 3,4 BE	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusper-Müsli G A(a,c,d) 4,8 BE	Nudeln mit Kürbiscremesauce A(a) G,I 5,3 BE
Donnerstag 20.02.2025	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffeln und Gewürzgurke 1,G,I,J 3,L 8,J 2,6 BE	Eierkuchen mit Schokoladensauce A(a),C,G G 7,6 BE	Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm und Röstitaler A(a) G,I 4,0 BE	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 1,A(a),G 3,3 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a) J 8 C,J 3,8 BE	Chili sin Carne dazu Reis G,I 6,6 BE
Freitag 21.02.2025	Hühnerrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis G 5,9 BE	Backfisch mit Kräutersahnesauce und Kartoffeln dazu Möhren-Apfelrohkost A(a),D G,I 3,L 3,7 BE	Schweinebraten mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,4 BE	"Rotweinhähnchen" Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,1 BE	Kalter Grießbrei mit Kirschsauce A(a),G 4,6 BE	Süßkartoffel-Möhrencremesuppe dazu Vollkornbrot G,I A(a,b) 3,6 BE
Samstag 22.02.2025	Grüne Bohneneintopf mit Rindfleisch G,I 1,7 BE	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln C,G,I G,I 3,L 2,1 BE	Knacker auf Grünkohl dazu Kartoffeln 2,3,7,G,I,J 3,L 2,4 BE	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce und Kartoffeln dazu Rote Bete D G,I 3,L 8 2,9 BE	<div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 23.02.2025	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen G,I 2,3,7 2,3 BE	Wirsingkohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G 2,6 BE	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 2,8 BE	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen 2,I 1,8,G,I,J 8 1,A(a),G 3,3 BE		

JETZT NEU

Menüplan vom 24.02.2025 - 02.03.2025

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteineinheit
 Produkt aus eigener Herstellung



9	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 24.02.2025	Nudeln "Bolognese Art" Fusilli mit Tomatenhackfleischsauce 5,5 BE Joghurt Vanille	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln 2,4 BE Joghurt Vanille	Bigos Schmoreintopf mit Sauerkraut Schweinefleisch und Wurst, dazu Kartoffeln 3,0 BE Joghurt Vanille	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, Erbsen und Röstitaler 3,7 BE Joghurt Vanille	Penne-Nudelsalat mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets 7,4 BE	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Hühnerfleisch 1,8 BE Joghurt Vanille
Dienstag 25.02.2025	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren, dazu Reis 6,1 BE Grießpudding	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Rahmgemüse und Kartoffeln 2,7 BE Grießpudding	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln 3,9 BE Grießpudding	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 3,6 BE Grießpudding	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes 4,8 BE	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce 5,9 BE Grießpudding
Mittwoch 26.02.2025	Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Reis 5,6 BE Erdbeeryoghurt	Risotto-Bratling mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree 4,9 BE Erdbeeryoghurt	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, Bratensauce und Kartoffelpüree 3,5 BE Erdbeeryoghurt	Gedünstetes Pangasiusfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost 3,6 BE Erdbeeryoghurt	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen 4,3 BE	Grießbrei mit Birnensauce 7,5 BE Erdbeeryoghurt
Donnerstag 27.02.2025	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln 6,3 BE Rote Grütze mit Sahne	Nuggets mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree 2,4 BE Rote Grütze mit Sahne	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 2,8 BE Rote Grütze mit Sahne	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 3,4 BE Rote Grütze mit Sahne	Kalter Milchreis mit Apfelmus 3,0 BE	Kartoffelcremesuppe dazu Hafervollkornbrot 3,5 BE Rote Grütze mit Sahne
Freitag 28.02.2025	Pusztapfanne Geflügelfleischklößchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln 4,2 BE Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree dazu Rotkohlrohkost 4,9 BE Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree 3,9 BE Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln 2,6 BE Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	Mexico-Salat Salatmix, Gurke, Mais Kidneybohnen, Hähnchenbrust und Knoblauch-Joghurt-Dressing 1,1 BE	Fadennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich 1,9 BE Fruchtjoghurt Pfirsich Melba
Samstag 01.03.2025	Grünkohlpfanne mit Kassler- und Kartoffelwürfeln 2,5 BE Dessert	Kohlrabi-Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen 1,8 BE Dessert	Kasslerbraten in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffelpüree 2,1 BE Dessert	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree dazu Rote Bete 4,0 BE Dessert	FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH	
Sonntag 02.03.2025	2 Quarkkeulchen mit Vanillesauce 5,6 BE Dessert	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree 2,4 BE Dessert	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,9 BE Dessert	Pfeffer-Steak Schweinenacken mit Whiskey-Pfeffersauce dazu Kartoffelspalten 2,9 BE Dessert		