

# Menüplan vom 03.03.2025 - 09.03.2025

**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 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**




10	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 03.03.2025	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker  <b>Apfelmus</b>	<b>Putengulasch</b> mit Mischgemüse und Kartoffeln  <b>Apfelmus</b>	<b>Schweinebraten</b> in dunkler Senfsauce mit Rosenkohl und Kartoffelklöße  <b>Apfelmus</b>	<b>Kalbsfrikassee</b> in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler  <b>Apfelmus</b>	<b>Geflügelwiener</b> dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce  <b>Apfelmus</b>
<b>Dienstag</b> 04.03.2025	<b>Geflügelfleischklößchen</b> in heller Sauce, mit Erbsen und Möhren, dazu Reis  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Currywurst</b> mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Boulette</b> auf Rahmwirsingkohl mit Kartoffelpüree  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Bella Italia</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing	<b>Kichererbsen-Tomatenpfanne</b> mit mediterranem Bulgur  <b>Stracciatellajoghurt</b>
<b>Mittwoch</b> 05.03.2025	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfel  <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln  <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Sauerkrautplatte</b> mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln  <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> in Kräutersenfauce mit Fingermöhren und Kartoffeln  <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Kalter Milchreis</b> mit Erdbeersauce	<b>Kartoffelcremesuppe</b> dazu Vollkornbrot  <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>
<b>Donnerstag</b> 06.03.2025	<b>Westernpfanne</b> mit Schweinefleisch, Kartoffeln grüne Bohnen und Mais, in Sauerrahmsauce  <b>Joghurt Kirsch</b>	<b>Geflügelboulette</b> mit Geflügelsauce, Erbsen in holländischer Sauce und Kartoffeln  <b>Joghurt Kirsch</b>	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln  <b>Joghurt Kirsch</b>	<b>Gyros-Geschnetzeltes</b> mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki  <b>Joghurt Kirsch</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Senf dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce  <b>Joghurt Kirsch</b>
<b>Freitag</b> 07.03.2025	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in dunkler Sauce mit Kartoffeln  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Fischpfanne</b> Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis und Rote Bete  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Bayrischer Leberkäse</b> in dunkler Senfsauce, mit Sauerkraut und Kartoffeln  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Grünkohlplatte</b> mit Kassler und Knacker dazu Kartoffeln  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Früchtesalat</b> Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Cornflakes	<b>2 Gekochte Eier</b> in Senfsauce und Kartoffeln dazu Rote Bete  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>
<b>Samstag</b> 08.03.2025	<b>Weißkohleintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und Kasslerfleisch  <b>Dessert</b>	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis  <b>Dessert</b>	<b>Schweinesauerbraten</b> "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffelklöße  <b>Dessert</b>	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Meerrettichsauce und Kräuterkartoffeln dazu Rote Bete  <b>Dessert</b>	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
<b>Sonntag</b> 09.03.2025	<b>Eierkuchen</b> dazu Vanillesauce  <b>Dessert</b>	<b>Kasslerbraten</b> in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln  <b>Dessert</b>	<b>Truthahnbraten</b> in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree  <b>Dessert</b>	<b>Rinderroulade "Hausfrauen Art"</b> gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen  <b>Dessert</b>		

**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 10.03.2025 - 16.03.2025


**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 Broteinheit  
 🍷 Produkt aus eigener Herstellung




11	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 10.03.2025	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln  Joghurt Vanille	<b>Blumenkohl-Käsebratling</b> mit Tomatensauce und Kartoffelpüree  Joghurt Vanille	<b>Blutwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  Joghurt Vanille	<b>Rindergulasch "Stroganoff"</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons, saure Gurke und Eiernudeln  Joghurt Vanille	<b>Nudelsalat</b> mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets	<b>Muschelnudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich  Joghurt Vanille
<b>Dienstag</b> 11.03.2025	<b>Gelber Erbseneintopf</b> mit Geflügel-Wiener  Grießdessert	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> mit Nudeln und Tomatensauce  Grießdessert	<b>Hackbraten</b> in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree  Grießdessert	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Champignons in Rahm und Röstitaler  Grießdessert	<b>Tropic-Früchtesalat</b> Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce  Grießdessert
<b>Mittwoch</b> 12.03.2025	<b>Veggie-Bolognese</b> Gabelspaghetti mit Bio Sonnenblumenhack in Tomatensauce  Joghurt Mango	<b>Fleischkäse</b> mit Bratensauce, Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree  Joghurt Mango	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, Bratensauce und Kartoffelpüree  Joghurt Mango	<b>Gedünstetes Hoki-Filet</b> in Honig-Senfsauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln  Joghurt Mango	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen	<b>Vanillepuddingsuppe</b> mit Schokocornflakes  Joghurt Mango
<b>Donnerstag</b> 13.03.2025	<b>Gemüse-Hähnchenpfanne</b> mit Reis  Schokoladenpudding	<b>3 Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Kartoffeln dazu Rotkohl-Apfelrohkost  Schokoladenpudding	<b>Kasslerbraten</b> in Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffelpüree  Schokoladenpudding	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, Grünkohl und Kartoffeln  Schokoladenpudding	<b>Mexico-Salat</b> Salat, Gurke, Mais Kidneybohnen, Hähnchenbruststreifen und Knoblauch-Joghurt-Dressing	<b>Möhren-Pastinakencremesuppe</b> dazu Hafervollkornbrot  Schokoladenpudding
<b>Freitag</b> 14.03.2025	<b>Chinagemüse süß &amp; sauer</b> mit Geflügelfleisch und Reis  Erdbeerpudding mit Sahne	<b>Fischbratling</b> mit Kräutersahnesauce und Kartoffeln dazu Weißkrautkräutersalat  Erdbeerpudding mit Sahne	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree  Erdbeerpudding mit Sahne	<b>"Thüringer Rostbrätl"</b> Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelspalten  Erdbeerpudding mit Sahne	<b>Kalter Grießbrei</b> mit Pfirsichsauce	<b>Buntes Eierragout</b> mit Kräutersauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln  Erdbeerpudding mit Sahne
<b>Samstag</b> 15.03.2025	<b>HefeklöÙe</b> mit Pflaumensauce  Dessert	<b>Wirsingkohleintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen  Dessert	<b>Bratwurst</b> mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln  Dessert	<b>Panierte Scholle</b> mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree  Dessert	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
<b>Sonntag</b> 16.03.2025	<b>Linseneintopf</b> mit Suppengemüse  Dessert	<b>Ungarischer Schweinegulasch</b> mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln  Dessert	<b>Hähnchenkeule</b> auf buntem Gemüse in holländischer Sauce dazu Kräuterkartoffelpüree  Dessert	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree  Dessert		

**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 17.03.2025 - 23.03.2025

**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 Broteinheit  
 Produkt aus eigener Herstellung



12	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 17.03.2025	<b>Currywurstgulasch</b> Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Nudeln 2,3,7 G,J A(a) 6,3 BE	<b>Gemüsebratling</b> mit Brokkolicremesauce und Kartoffelpüree A(a),C G,I G 4,0 BE	<b>Boulette</b> mit Rahmsauce grünen Bohnen und Kartoffelpüree A(a),C 1,G,I,J G G 2,4 BE	<b>Kalbsbratwurst</b> mit Rahmsauce Rotkohl und Kartoffelpüree 7 1,G,I,J 8 G 2,9 BE	<b>Geflügelboulette</b> dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade A(a) 8,J 3,4 BE	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Gemüseinlage und Geflügelwienerscheiben G,I 2,3,7 2,6 BE
<b>Dienstag</b> 18.03.2025	<b>Hefeklöße</b> mit Vanillesauce A(a),C,G G 7,7 BE	<b>Gehacktesstippe</b> Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1,G,I,J G 8,J 2,6 BE	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in Bratensauce mit Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 3,L 3,4 BE	<b>Rinderragout</b> mit Sauerkirschen dazu Böhmisches Knödel 1,G,I,J A(a) 3,3 BE	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Senf dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a) J 8 3,C,I 3,8 BE	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce A(a) G,I 6,1 BE
<b>Mittwoch</b> 19.03.2025	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüseinlage und Reis 1,G,I,J 8 5,9 BE	<b>Hackbraten</b> in Bratensauce mit Rotkohl und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 8 3,L 3,7 BE	<b>Hackfleisch-Gemüsepfanne</b> mit Butterspätzle 1,I A(a),C,G 2,8 BE	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> in Dillsauce mit Kartoffeln dazu Rotkohl-Apfelrohkost D G,I 3,L 3,4 BE	<b>Früchtesalat</b> Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusper-Müsli G A(a,c,d) 4,8 BE	<b>Blumenkohl-Kokoscremesuppe</b> mit mildem Currygeschmack, dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) 2,8 BE
<b>Donnerstag</b> 20.03.2025	<b>Milchreis</b> mit heißer Kirschsauce G 5,9 BE	<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 3,L 3,9 BE	<b>Hähnchenschnitzel "Jäger Art"</b> mit Champignons in Rahm und Röstitaler A(a) G,I 4,0 BE	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 1,A(a),G 3,3 BE	<b>Bella Italia</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing G G 1,0 BE	<b>Bunter Gemüseintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und Eierstich G,I C,G 2,0 BE
<b>Freitag</b> 21.03.2025	<b>Blumenkohl</b> in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln A(a,c) C,G,I,J 3,L 2,8 BE	<b>Backfisch</b> mit Dillsauce und Kartoffeln dazu Möhren-Apfelrohkost A(a),D G,I 3,L 3,2 BE	<b>Schweinebraten</b> mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,4 BE	<b>"Rotweinhähnchen"</b> Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,1 BE	<b>Kalter Milchreis</b> mit Apfelmus G 3 3,6 BE	<b>Sojanka</b> dazu Vollkornbrot 2,3,7,8,I A(a,b) 3,7 BE
<b>Samstag</b> 22.03.2025	<b>Grüne Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch G,I 1,7 BE	<b>Kräuter-Rührei</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln C,G,I G,I 3,L 2,1 BE	<b>Knacker auf Grünkohl</b> dazu Kartoffeln 2,3,7,G,I,J 3,L 2,4 BE	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Zitronen-Kräutersauce und Kartoffeln dazu Rote Bete D G,I 3,L 8 2,9 BE	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
<b>Sonntag</b> 23.03.2025	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Wiener Würstchen G,I 2,3,7 2,3 BE	<b>Wirsingkohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G 2,6 BE	<b>Eisbeinflisch</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 2,8 BE	<b>Rinderroulade "Hausfrauen Art"</b> 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 24.03.2025 - 30.03.2025

**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 Sesamsemen 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**



13	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 24.03.2025	<b>Bauerngulasch</b> mit Gemüse, dazu Kartoffelpüree 1,2,3,7,G,I G 2,2 BE	<b>Eieromelett</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln C,G,I G,I 3,L 2,4 BE	<b>Bigos</b> Schmoreintopf mit Sauerkraut Schweinefleisch und Wurst, dazu Kartoffeln G,I,J 2,3 3,L 3,0 BE	<b>Schweinefiletbraten</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons, Erbsen und Röstitaler 1,G,I,J 3,7 BE	<b>Penne-Nudelsalat</b> mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets 5,A(a),L 3,A(a),I 7,4 BE	<b>Ditalini-Nudelsuppe "Royal"</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a) G,I C,G 1,0 BE
<b>Dienstag</b> 25.03.2025	<b>Pusztapfanne</b> Geflügelfeischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln A(a) G,I 3,L 4,2 BE	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Rahmgemüse und Kartoffeln F 1,G G,I 3,L 2,7 BE	<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 3,L 3,9 BE	<b>Gebratene Kalbsleber</b> mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J 8 G 3,6 BE	<b>Tropic-Früchtesalat</b> Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes G A(a) 4,8 BE	<b>Nudeln</b> mit Spinatsauce A(a) G,I 5,0 BE
<b>Mittwoch</b> 26.03.2025	<b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und Reis G 5,9 BE	<b>Couscous-Käsebratling</b> mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree A(a),C,G,I G,I G 4,6 BE	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, Bratensauce und Kartoffelpüree 1,G,I,J G 3,5 BE	<b>Gedünstetes Pangasiusfilet</b> in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost D G,I 3,L 3,6 BE	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen 3,5,A(a),L G 4,3 BE	<b>Grießbrei</b> mit heißer Apfelsauce A(a),G 7,6 BE
<b>Donnerstag</b> 27.03.2025	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln A(a) G,I 2,3,7 6,3 BE	<b>Bratwurst</b> mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffeln 3,G 1,G,I,J I 3,L 3,1 BE	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 1,G,I,J G 2,8 BE	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 2,3,G,I 1,8,G,I,J 8 3,L 3,4 BE	<b>Kalter Grießbrei</b> mit Kirschsauce A(a),G 5,4 BE	<b>Brokkolicremesuppe</b> dazu Kartoffelbrot G,I A(a,b) 2,9 BE
<b>Freitag</b> 28.03.2025	<b>Nudeln "Carbonara Art"</b> Nudeln und Käsesauce mit Schinkenwürfel A(a) 1,G,I 2,3,7 5,5 BE	<b>2 Fischli</b> mit Zitronenbuttersauce und Kartoffeln dazu Rotkohlrohkost A(a),D G,I 3,L 4,7 BE	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G 3,9 BE	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln 1,G G,I 3,L 2,6 BE	<b>Fitness-Salat</b> Salatmix, Mais, Möhren Paprika und Körnermix, dazu Honig-Senf-Dressing H G,J 3,2 BE	<b>Kichererbsencurry</b> dazu Reis G,I 6,7 BE
<b>Samstag</b> 29.03.2025	<b>Grünkohlpfanne</b> mit Kassler- und Kartoffelwürfeln G,I,J 2,3,7 2,5 BE	<b>Kohlrabi-Möhreneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen G,I 2,3,7 1,8 BE	<b>Kasslerbraten</b> in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G,I,J G 2,1 BE	<b>Panierte Scholle</b> mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree dazu Rote Bete A(a),D,G,I,J G 8 4,0 BE	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>
<b>Sonntag</b> 30.03.2025	<b>2 Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce 2,3,5,A(a) 1,G 5,6 BE	<b>Hähnchenkeule</b> auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree G,I G 2,4 BE	<b>Blutwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,4,A(a),J 2,3,I G 2,9 BE	<b>Pfeffer-Steak</b> Schweinenacken mit Whiskey-Pfeffersauce dazu Kartoffelspalten G,I,J A(a) 2,9 BE	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>