

# Menüplan vom 31.03.2025 - 06.04.2025

**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



14	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 31.03.2025	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker  <b>Apfelmus</b>	<b>Schweinegulasch</b> mit Erbsen-Maisgemüse 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> 01.04.2025	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfel  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Boulette</b> auf Rahmwirsingkohl mit Kartoffelpüree  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, dazu Spitzkohlgemüse und Kartoffelklöße  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Bella Italia</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing	<b>Muschelnudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich  <b>Stracciatellajoghurt</b>
<b>Mittwoch</b> 02.04.2025	<b>Brokkoli</b> in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln  <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Fleischkäse</b> mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln  <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Sauerkrautplatte</b> mit Kasseler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln  <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> in Kräutersauce mit Fingermöhren und Kartoffeln  <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>	<b>Kalter Milchreis</b> mit Erdbeersauce	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben  <b>Pudding mit Vanillegeschmack</b>
<b>Donnerstag</b> 03.04.2025	<b>Gelber Erbseneintopf</b> mit Geflügelwienerscheiben  <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Hackbraten</b> in Bratensauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln  <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Gyros-Geschnetzeltes</b> mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki  <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Paprika-Hähnchenbrust</b> mit Paprika-Tomaten-Sauce und Reis  <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Senf dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce  <b>Joghurt Kirsche</b>
<b>Freitag</b> 04.04.2025	<b>2 Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Kartoffeln und Rote Bete  <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>Holzfällersteak</b> mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Früchtesalat</b> Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Cornflakes	<b>Möhren-Pastinakencremesuppe</b> dazu Vollkornbrot  <b>Rote Grütze mit Sahne</b>
<b>Samstag</b> 05.04.2025	<b>Steckrübeneintopf</b> mit Fleischklößchen  <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> 06.04.2025	<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 07.04.2025 - 13.04.2025

**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 Proteinhalt  
 🍷 Produkt aus eigener Herstellung




15	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 07.04.2025	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis  Erdbeerpudding mit Sahne	<b>Blumenkohl-Käsebratling</b> mit Tomatensauce und Kartoffelpüree  Erdbeerpudding mit Sahne	<b>Blutwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree  Erdbeerpudding mit Sahne	<b>Rindergulasch "Stroganoff"</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons, saure Gurke und Eiernudeln  Erdbeerpudding mit Sahne	<b>Nudelsalat</b> mit Gemüse und Mayonnaise dazu Hähnchennuggets  Erdbeerpudding mit Sahne	<b>Linsensuppe</b> mit Kasslerfleisch  Erdbeerpudding mit Sahne
<b>Dienstag</b> 08.04.2025	<b>Kohlrabi-Möhrensuppe</b> mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischinlage  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  Grießdessert	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce  Grießdessert
<b>Mittwoch</b> 09.04.2025	<b>Buntes Eierragout</b> in Senfsauce mit Gemüseinlage und Kartoffeln  Joghurt Mango	<b>Geflügel-Hackröllchen</b> mit Geflügelsauce Erbsen in holländischer Sauce und Kartoffeln  Joghurt Mango	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, Bratensauce und Kartoffelpüree  Joghurt Mango	<b>Gebratenes Hoki-Filet</b> in Senfsauce mit Kartoffeln dazu Gurkensalat  Joghurt Mango	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen  Joghurt Mango	<b>Schokopuddingsuppe</b> mit Zwieback  Joghurt Mango
<b>Donnerstag</b> 10.04.2025	<b>3 Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Kartoffeln dazu Bohnensalat  Schokoladenpudding mit Sahne	<b>Gemüse-Hähnchenpfanne</b> mit Reis  Schokoladenpudding mit Sahne	<b>Kasselerbraten</b> in Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffelpüree  Schokoladenpudding mit Sahne	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Geflügelsauce, Pariser Karotten und Kartoffelklößen  Schokoladenpudding mit Sahne	<b>Hopsi-Fit-Salat</b> Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Croutons Bärlauch-Joghurt-Dressing  Schokoladenpudding mit Sahne	<b>Nudeln "Napoli"</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce  Schokoladenpudding mit Sahne
<b>Freitag</b> 11.04.2025	<b>Fischbratling</b> mit Dillsauce und Kartoffelpüree dazu Weißkrautkräutersalat  Joghurt Vanille	<b>Cheeseburgerpfanne</b> Rindfleisch in Käsesauce mit Kartoffelwürfeln dazu Weißkrautkräutersalat  Joghurt Vanille	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree  Joghurt Vanille	<b>"Thüringer Rostbrätl"</b> Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelspalten  Joghurt Vanille	<b>Kalter Grießbrei</b> mit Pfirsichsauce  Joghurt Vanille	<b>Möhrencremesuppe</b> dazu Vollkornbrot  Joghurt Vanille
<b>Samstag</b> 12.04.2025	<b>Hefeklöße</b> mit Pflaumensauce  Dessert	<b>Grüner Erbseneintopf</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> 13.04.2025	<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		

# Menüplan vom 14.04.2025 - 20.04.2025

**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




16	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 14.04.2025	<b>Hot-Dog-Wurstgulasch</b> Geflügelwienerscheiben mit Hot-Dog-Sauce dazu Nudeln 2,3,7 8,G,I,J A(a) 6,8 BE	<b>4 Maultaschen</b> mit Schweinefleisch-, Spinatfüllung und Tomaten-Kräutersauce A(a),C,I G,I <b>JETZT NEU</b> 6,2 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>Sternchennudelsuppe</b> mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich A(a) G,I C,G 1,9 BE
<b>Dienstag</b> 15.04.2025	<b>Milchreis</b> mit heißer Kirschsauce G 5,9 BE	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Rahmgemüse und Kartoffeln F 1,G G,I 3,L 2,7 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>Fitness-Salat</b> Salatmix, Mais, Möhren Paprika und Körnermix, dazu Honig-Senf-Dressing H G,J 3,2 BE	<b>Roter Linseneintopf</b> rote Linsen, Erbsen, Möhren und Kartoffelwürfel G,I 4,3 BE
<b>Mittwoch</b> 16.04.2025	<b>Currywurst</b> mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree 2,3,7 G,I G 3,1 BE	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüseeinlage und Kartoffeln 1,G 3,L 5,9 BE	<b>Hackfleisch-Gemüsepfanne</b> mit Butterspätzle 1,I,J 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>Gabelspaghetti</b> mit Käse-Kräutersauce A(a) 1,G,I 4,6 BE
<b>Donnerstag</b> 17.04.2025	<b>Gehacktesstippe</b> Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffeln und Gewürzgurke 1,G,I,J 3,L 8,J 2,6 BE	<b>Eierkuchen</b> mit Schokoladensauce A(a),C,G G 7,6 BE	<b>Hähnchenschnitzel "Jäger Art"</b> mit Champignons in Rahm und Röstitaler A(a) G,I 4,0 BE	<b>Gebratene Gänsebrust</b> mit Chinagemüse dazu Reis F,G,I 4,8 BE	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Senf dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a) J 8 3,C,J 3,8 BE	<b>Chili sin Carne</b> dazu Reis G,I 6,6 BE
<b>Freitag</b> 18.04.2025	<b>Spargel- Kartoffelcremesuppe</b> G,I 2,3 BE	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Rosinen und heißem Apfelmus A(a),C,G 3 5,3 BE	<b>Piccata Milanese</b> Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle, mit Tomatensauce und Makkaroni A(a),C,G G,I A(a) 6,3 BE	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Zitronen-Kräutersauce und Kartoffeln dazu Rote Bete D G,I 3,L 8 2,9 BE	<b>Karfreitag</b>	<b>Karfreitag</b>
<b>Samstag</b> 19.04.2025	<b>Grüne Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch G,I 1,7 BE	<b>Bauernfrühstück</b> Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel und Gewürzgurkenwürfel C 2,3 8 1,5 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>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b>  <b>MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag</b> <b>MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag</b>	
<b>Sonntag</b> 20.04.2025	<b>Möhrencremesuppe</b> mit Kartoffelwürfeln G,I 2,6 BE	<b>Apfelstrudel</b> mit heißer Vanillesauce 5,A(a) 1,G 5,8 BE	<b>Falscher Hase</b> dazu Bratensauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G 2,4 BE	<b>Lammbraten</b> in Rahm- Kräutersauce mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree 1,G,I,J G G 2,1 BE		

# Menüplan vom 21.04.2025 - 27.04.2025

**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



17	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 21.04.2025	<b>Schokoladengrießbrei</b> mit heißer Sauerkirschsauce  A(a),G  8,1 BE	<b>Spargelcremesuppe</b> mit Croutons  G,I A(a)  2,8 BE	<b>Nudelaufauf</b> mit Spinat und Seelachswürfel  1,A(a) C,G,I D  3,5 BE	<b>Kalbsbraten Ciedre</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Röstitaler  1,G,I  3,3 BE	<b>Ostermontag</b>	<b>Ostermontag</b>
<b>Dienstag</b> 22.04.2025	<b>Pusztapfanne</b> Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln  A(a) G,I 3,L  4,2 BE	<b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und Reis  G  5,9 BE	<b>Bigos</b> Schmoreintopf mit Sauerkraut Schweinefleisch und Wurst, dazu Kartoffeln  G,I,J  2,3 3,L  3,0 BE	<b>Schweineschnitzel "Cordon Bleu"</b> mit Bratensauce, Erbsen und Spätzle  2,3,A(a),G 1,G,I,J A(a),C,G  4,8 BE	<b>Bulgur-Salat</b> mit Tomate und Zucchini dazu <b>Geflügel-Cevapcici</b>  A(a) A(a)  4,1 BE	<b>Fadennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich  A(a) G,I C,G  1,9 BE
<b>Mittwoch</b> 23.04.2025	<b>Nudeln "Bolognese Art"</b> Fusilli mit Tomatenhackfleischsauce  A(a) G,I  5,5 BE	<b>Eieromelett</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln  C,G,I G,I 3,L  2,4 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  4,4 BE	<b>Grießbrei</b> mit Birnensauce  A(a),G  7,5 BE
<b>Donnerstag</b> 24.04.2025	<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln  A(a) G,I 2,3,7  5,5 BE	<b>4 Nuggets</b> mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree  3,A(a),I G,I G  2,4 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,J 1,8,G,I,J 8 3,L  3,4 BE	<b>Kalter Milchreis</b> mit Apfelmus  G 3  3,6 BE	<b>Kartoffelcremesuppe</b> dazu Hafervollkornbrot  G,I A(a,c,d)  3,5 BE
<b>Freitag</b> 25.04.2025	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in dunkler Sauce mit Reis  1,G,I  5,6 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>Schweinefiletbraten</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons, Erbsen und Röstitaler  1,G,I,J  3,7 BE	<b>Mexico-Salat</b> Salatmix, Gurke, Mais Kidneybohnen, Hähnchenbrust und Knoblauch-Joghurt-Dressing  G  1,1 BE	<b>Reissuppe</b> mit Gemüseeinlage und Hafervollkornbrot  G,I A(a,c,d)  2,7 BE
<b>Samstag</b> 26.04.2025	<b>2 Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce  2,3,5,A(a) 1,G  5,6 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	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
<b>Sonntag</b> 27.04.2025	<b>Frühlingseintopf</b> mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Kartoffelwürfeln und Fleischklößchen  G,I C  2,3 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		