

Menüplan vom 28.04.2025 - 04.05.2025

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 Proteineinheit
 Produkt aus eigener Herstellung



18	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 28.04.2025	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffeln Apfelmus	Schweinebraten in dunkler Senfsauce mit Rosenkohl und Kartoffelklößen Apfelmus	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler Apfelmus	Geflügelwiener, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Apfelmus
Dienstag 29.04.2025	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce mit Erbsen und Möhren, dazu Reis Stracciatellajoghurt	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree Stracciatellajoghurt	Boulette mit Bratensauce, Wirsing in Rahm und Kartoffeln Stracciatellajoghurt	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Spitzkohlgemüse und Kartoffelklöße Stracciatellajoghurt	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich Stracciatellajoghurt
Mittwoch 30.04.2025	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Pudding mit Vanillegeschmack	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack	Sauerkrautplatte mit Kasseler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Pudding mit Vanillegeschmack	Gebratenes Seelachsfilet in Kräutersensauce mit Fingermöhren und Kartoffeln Pudding mit Vanillegeschmack	Kalter Milchreis mit Erdbeersauce	Kartoffelcremesuppe, dazu Vollkornbrot Pudding mit Vanillegeschmack
Donnerstag 01.05.2025	Gelber Erbseneintopf mit Kartoffelwürfeln Joghurt Kirsche	Hackbraten in Bratensauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln Joghurt Kirsche	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki Joghurt Kirsche	Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln Joghurt Kirsche	Tag der Arbeit	Tag der Arbeit
Freitag 02.05.2025	Buntes Eierragout mit Kräutersauce und Gemüseeinlage, dazu Kartoffeln Rote Grütze mit Sahne	Fischstäbchen mit Dillsauce und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat Rote Grütze mit Sahne	Bayrischer Leberkäse in dunkler Senfsauce, mit Sauerkraut und Kartoffeln Rote Grütze mit Sahne	Holzfällersteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck Rote Grütze mit Sahne	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Cornflakes	Kaiserschmarrn mit Rosinen und warmen Apfelmus Rote Grütze mit Sahne
Samstag 03.05.2025	Steckrübeneintopf mit Fleischklößchen Dessert	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce, dazu Reis Dessert	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffelklößen Dessert	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce und Kartoffeln, dazu Rote Bete Dessert	<div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center;">  FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 10px;"> MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag </div>	
Sonntag 04.05.2025	Eierkuchen, dazu heiße Vanillesauce Dessert	Kasslerbraten in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln Dessert	Truthahnbraten in Preiselbeersauce mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree Dessert	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln und saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen Dessert		

Menüplan vom 05.05.2025 - 11.05.2025

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 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



19	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 05.05.2025	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln Erdbeerpudding mit Sahne	Blumenkohl-Käsebratling mit Tomatensauce und Kartoffelpüree Erdbeerpudding mit Sahne	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Erdbeerpudding mit Sahne	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons, saure Gurke und Eiernudeln Erdbeerpudding mit Sahne	Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise, dazu Hähnchennuggets Erdbeerpudding mit Sahne	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Fleischbällchen Erdbeerpudding mit Sahne
Dienstag 06.05.2025	Kohlrabi-Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln und Hühnerfleischinlage Grießdessert	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce Grießdessert	Hackbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree Grießdessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm und Röstitaler Grießdessert	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli Grießdessert	Nudeln mit Tomatensauce Grießdessert
Mittwoch 07.05.2025	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce Joghurt Mango	Fleischkäse mit Bratensauce, Bayrisch Kraut und Kartoffeln Joghurt Mango	Gebratenes Hoki-Filet in Senfsauce mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat Joghurt Mango	Spießbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln Joghurt Mango	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen Joghurt Mango	Vanille-Milchnudeln Joghurt Mango
Donnerstag 08.05.2025	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffeln, dazu Bohnensalat Schokoladenpudding mit Sahne	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis Schokoladenpudding mit Sahne	Kasselerbraten in Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffelpüree Schokoladenpudding mit Sahne	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Pariser Karotten und Kartoffelklößen Schokoladenpudding mit Sahne	Hopsi-Fit-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Croutons und Bärlauch-Joghurt-Dressing Schokoladenpudding mit Sahne	Möhren-Pastinakencremesuppe, dazu Hafervollkornbrot Schokoladenpudding mit Sahne
Freitag 09.05.2025	Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Gemüsestreifen, dazu Kartoffeln Joghurt Vanille	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce, dazu Reis und Rote Bete Joghurt Vanille	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree Joghurt Vanille	Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelspalten Joghurt Vanille	Kalter Grießbrei mit Pfirsichsauce Joghurt Vanille	2 Gekochte Eier in Senfsauce und Kartoffeln, dazu Rote Bete Joghurt Vanille
Samstag 10.05.2025	Hefeklöße mit Pflaumensauce Dessert	Grüner Erbseneintopf mit 2 Wiener Würstchen Dessert	Thüringer Rostbratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln Dessert	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree Dessert	<div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 11.05.2025	Linseneintopf mit Suppengemüse Dessert	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln Dessert	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree Dessert	Holzfällersteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck 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 12.05.2025 - 18.05.2025

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 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



20	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 12.05.2025	Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Nudeln 2,3,7 A(a) 6,3 BE	Gemüsebratling mit Brokkolicremesauce und Kartoffelpüree A(a),C G,I G 4,0 BE	Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm und Röstitaler A(a) G,I 4,6 BE	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce 1,G,I,J 8 G 2,9 BE	Geflügelboulette, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade A(a) 8,J 3,2 BE	Frühlings Eintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Kartoffeln und Hühnerfleisch G JETZT NEU Apfel-Aprikosenmus A(a) 1,G,I 4,6 BE
Dienstag 13.05.2025	Hefeklöße mit Vanillesauce A(a),C,G 1,G 7,3 BE	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffeln und Gewürzgurke 1,G,I,J 3,L 2,8,J 2,6 BE	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce mit Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 3,L 4,1 BE	Rinderragout mit Sauerkirschen, dazu Böhmisches Knödel 1,G,I,J A(a) 3,3 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a) J 8 3,C,I 3,8 BE	Gabelspaghetti mit Käse-Kräutersauce A(a) 1,G,I 4,6 BE
Mittwoch 14.05.2025	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Kartoffeln 1,G 3,L 3,0 BE	Geflügel-Hackbraten in Geflügelsauce mit Rotkohl und Kartoffeln A(a) 1,G 8 3,L 3,7 BE	Käsespätzle mit Röstzwiebeln 1,A(a),C,G,I JETZT NEU 4,9 BE	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Kartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost D G,I 3,L 3,6 BE	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusper-Müsli G A(a,c,d) 3,9 BE	Blumenkohl-Kokoscremesuppe mit mildem Currygeschmack, dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) 2,8 BE
Donnerstag 15.05.2025	Milchreis mit heißer Kirschsauce G 5,6 BE	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 3,L 3,9 BE	Boulette mit Rahmsauce grünen Bohnen und Kartoffelpüree A(a),C 1,G,I,J G G 2,6 BE	Gebratene Gänsebrust mit Chinagemüse, dazu Reis A(a),F,I 4,7 BE	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing G G 0,8 BE	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelwürfeln und Eierstich I C,G 2,0 BE
Freitag 16.05.2025	Blumenkohl in holländischer Sauce mit vegetarischem Geschnetzeltem, dazu Kartoffeln 1,G,I,J A(a,c),C,G 3,L 2,8 BE	Fischbratling mit Kräutersahnesauce und Kartoffeln, dazu Möhren-Apfelrohkost A(a),D,I,J,G G,I 3,L 5,1 BE	Piccata Milanese Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle, mit Tomatensauce und Nudeln 2,A(a),C,G I A(a) 6,3 BE	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree 2,3,G,J 1,8,G,I,J 1,G G 2,6 BE	Kalter Milchreis mit Apfelmus G 3 3,5 BE	Soljanka mit Jagdwurst-, Paprika- und Gurkenwürfeln, dazu Vollkornbrot 2,3,7,8,I A(a,b) 3,7 BE
Samstag 17.05.2025	Kartoffelpuffer mit warmen Apfelmus A(a),C 3 5,0 BE	Bauernfrühstück Bratkartoffeln mit Speck und Gewürzgurkenwürfeln in Rührei 2,3 8 C 1,5 BE	Schweinebraten mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,5 BE	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce und Kartoffeln dazu Rote Bete D G,I 3,L 8 2,9 BE	FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH	
Sonntag 18.05.2025	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Bohnenkraut G,I 2,1 BE	Apfelstrudel mit heißer Vanillesauce A(a) 1,G 6,4 BE	Eisbeinfleisch 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,I,L 3,1 BE		
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert		

Menüplan vom 19.05.2025 - 25.05.2025

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



21	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 19.05.2025	Nudeln "Carbonara Art" und Käsesauce mit Schinkenwürfeln Joghurt Vanille	Couscous-Käsebratling mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree Joghurt Vanille	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, Bratensauce und Kartoffelpüree Joghurt Vanille	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler Joghurt Vanille	Bulgur-Salat mit Tomate und Zucchini, dazu Geflügel-Cevapcici Joghurt Vanille	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben Joghurt Vanille
Dienstag 20.05.2025	Käse-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch, Möhren und Kartoffelwürfeln Schokoladenpudding	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Frühlingsgemüse und Kartoffeln Schokoladenpudding	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffeln und Möhrensalat Schokoladenpudding	Stangenspargel in holländischer Sauce mit rohem Schinken und Kartoffeln Schokoladenpudding	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes Schokoladenpudding	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce Schokoladenpudding
Mittwoch 21.05.2025	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Fruchtjoghurt	Eieromelett auf Möhren-Rahmgemüse mit Kartoffelpüree Fruchtjoghurt	Bigos Schmoreintopf mit Sauerkraut, Schweinefleisch und Wurst, dazu Kartoffeln Fruchtjoghurt	Gedünstetes Pangasiusfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost Fruchtjoghurt	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen Fruchtjoghurt	Grießbrei mit pürierter Erdbeersauce Fruchtjoghurt
Donnerstag 22.05.2025	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Wackelpudding	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffeln Wackelpudding	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree Wackelpudding	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln Wackelpudding	Kalter Grießbrei mit Kirschsauce Wackelpudding	Brokkolicremesuppe, dazu Kartoffelbrot Wackelpudding
Freitag 23.05.2025	Pusztapfanne Geflügelfischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln Sahnejoghurt	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Reis, dazu Rotkohlrhokost Sahnejoghurt	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree Sahnejoghurt	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, Erbsen und Röstitaler Sahnejoghurt	Fitness-Salat Salatmix, Mais, Möhren Paprika und Körnermix, dazu Honig-Senf-Dressing Sahnejoghurt	Kräuterquark mit Kartoffeln Sahnejoghurt
Samstag 24.05.2025	2 Quarkkeulchen mit heißer Vanillesauce Dessert	Kohlrabi-Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen Dessert	Kasslerbraten in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffelpüree Dessert	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete Dessert	<div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 25.05.2025	Spargeltopf "Royal" mit Eierstich und Kartoffelwürfeln Dessert	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree Dessert	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Dessert	Pfeffer-Steak Schweinenacken mit Whiskey-Pfeffersauce, dazu Kartoffelspalten Dessert		

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

MENÜLINIE 1,6
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag