


MENÜPLAN VOM 03.03.2025 BIS 09.03.2025 [KW 10]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 03.03.2025	Hühnerbrühe mit Reis		Rührkuchen mit Kirschen
	Gulasch vom Schwein, dazu Nudeln	Gemüsemautaschen mit Kräutersauce	
	Joghurt Heidelbeer		
DIENSTAG 04.03.2025	Gemüsesüppchen		Berliner
	Hühnerfrikasse mit Champignons, Spargel und Erbsen, dazu Reis	Hackfleisch-Käse-Lauch-Eintopf, dazu Brötchen	
	Apfelmus		
MITTWOCH 05.03.2025	Kürbissuppe		gefüllter Streusel-Kuchen
	Sahne-Heringstipp, dazu Salzkartoffeln und Tagessalat	Vollkornpenne mit Möhrenbolognese, dazu Parmesankäse	
	Cappuccino Pudding		
DONNERSTAG 06.03.2025	Kassler-Nacken mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott und Vanillesauce	Bienenstich
	Schokopudding mit Plätzchen		Pizzabrötchen
	Lauchcremesuppe		Obstfladen
FREITAG 07.03.2025	Forellen gegrillt mit buntem Gemüse, dazu Kartoffeln	Fleischbällchen in Tomatensauce, dazu Käse-Maccaroni	Vanillepuddingsuppe
	Kirschcreme		Eierlikör-Bisquitrolle
	Herzhafter Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käsesauce	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerflescheinlage (Blumenkohl, Karotte), dazu Brötchen	Hotdog
SAMSTAG 08.03.2025	Pfirsichkompott		Latte-Macchiato-Sahnetorte
	Tomatensuppe		
	Kalbsbraten in Rahmsauce mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Schweinefleisch in Paprikasauce dazu Rote-Bete Salat und Salzkartoffeln	
SONNTAG 09.03.2025	Haselnusscreme		Kartoffelsalat

(1) Konservierungsstoff (2) Antioxidationsmittel (3) Geschmacksverstärker (4) Süßungsmittel (5) koffeinhaltig (6) kakaohaltiger Fettglasur (7) Zuckerart & Süßungsmittel (10) Phenylalaninquelle (12) Farbstoff (13) geschwefelt (14) gewachst (15) geschwärzt (16) Phosphat (19) Milcheiweiß (m) Schweinefleischfrei (a) alkoholhaltig

Informationen zu deklarationspflichtigen Allergenen in Ihrem Essen erhalten Sie unter: 02451 – 6209 9925.