


MENÜPLAN VOM 10.03.2025 BIS 16.03.2025 [KW 11]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 10.03.2025	Bärlauchsuppe		Käsekuchen Tomate-Mozzarella
	Cordon Bleu mit Kräuterkartoffeln, dazu Erbsen-Möhrengemüse	Reisauflauf mit Rosinen, dazu Vanillesauce	
	Holundercreme		
DIENSTAG 11.03.2025	Rindfleischsuppe		Kirsch-Streuselkuchen Pizzabrötchen
	Königsberger Klopse mit Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Salat	Gemüse Eintopf mit Reibekuchen	
	Karamelldessert		
MITTWOCH 12.03.2025	Kohlrabi Creme Süsschen		Ananas-Kokos-Rührkuchen Fruchtbuttermilch
	Rinderleber mit Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree und Tagessalat	Brokkoli und Karotten in Curry-Kokos-Fruchtsauce, dazu Reis	
	Himbeerjoghurt		
DONNERSTAG 13.03.2025	Möhren und Kartoffeln untereinander, dazu Fleischbällchen		Apfelkuchen Grießbrei mit Früchten
	Gebratene Nudel mit Gemüsemix und Hühnerfleisch		
	Schokopudding		
FREITAG 14.03.2025	Gemüsesuppe		Obstfladen Rote Bete-Gemüse
	Backteigfisch aus dem Ofen mit Blumenkohl/Erbsengemüse, dazu Kartoffelpüree	Spinat-Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Parmesankäse	
	Kirschen		
SAMSTAG 15.03.2025	Wirsing mit Kartoffeln untereinander, dazu Mettwurst		Mohn-Streuselkuchen Mini-Frikadellen
	Perlgraupeneintopf mit Fleischeinlage, dazu Brot		
	Vanillemilchreis		
SONNTAG 16.03.2025	Zwiebelsuppe		Marzipantorte Fleischsalat (1,2,16)
	Tafelspitz mit Bohnen und Salzkartoffeln	Putenbrust mit Tagessalat, dazu Kartoffeln	
	Weiße Schokoladencreme		

(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.