


MENÜPLAN VOM 17.03.2025 BIS 23.03.2025 [KW 12]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 17.03.2025	Eierfädensuppe		Marmorkuchen Grießpuddingsuppe
	Kohlroulade mit Zwiebelsauce, dazu Salzkartoffeln	Kirschmichel, dazu Vanillesauce	
	Fruchtjoghurt		
DIENSTAG 18.03.2025	Rote Beete-Suppe		Russischer Zupfkuchen vom Blech Brotaufstrich mit Seelachsersatz (1, 12)
	Rostbratwurstgulasch mit Gemüse und Butterkartoffeln	Schlemmerfilet Bordelaise, dazu Tagessalat und Kartoffelpüree mit Kräutern	
	Fruchtcocktail (12)		
MITTWOCH 19.03.2025	Erbsensuppe mit Röstzwiebeln		Apfelkuchen mit Streusel Kartoffelspalten mit Tzaziki
	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art", dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln	Nudelauflauf mit Gemüse und Käse	
	Erdbeerpudding		
DONNERSTAG 20.03.2025	Zucchini-creme-Süppchen		Aprikosenkuchen Spargelsuppe
	Gegrillte Hähnchenkeulen mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln	Gnocchi-Gemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Karotten), dazu Käsesauce	
	Orangendessert (Solero)		
FREITAG 21.03.2025	Schollenfilet gebacken, dazu Sahnesauce, Kartoffelpüree und Tagessalat		Obstfladen Pizzabrötchen
	Rührei mit Kräutern, dazu Kartoffelpüree		
	Fruchtjoghurt Vanille		
SAMSTAG 22.03.2025	Kartoffelsuppe mit Kräuter		Schoko-Waldfruchtkuchen Fruchbuttermilch
	Gulaschsuppe mit Brot	Bohnen und Kartoffeln untereinander	
	Limettenpudding		
SONNTAG 23.03.2025	Kartoffelsuppe mit Kräuter		Erdbeer-Vanille-Torte Toast "Hawaii" (1,2,1)
	Burgunderbraten mit Retrogemüse Rotweinsauce, dazu Petersilienkartoffeln	Knuspriges Hähnchen mit Currygemüse und Reis	
	Herrencreme		

(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.