

		Menü I		Menü II		Menü III
Montag 18.03.2019	a,c,i,g a,j,c. c,g,a.	Klare Brühe/ Kartoffelrahmsuppe *** Rindergulasch mit Zwiebeln & Paprika geschmort, dazu Nudeln und Salat *** Marillenknödel mit Aprikosen, Vanillesauce	a,c,i,g a,c.g .6. c,g,a.	Klare Brühe/ Kartoffelrahmsuppe *** Cordon bleu von der Hähnchenbrust, dazu buntes Gemüse und Pommes frites *** Marillenknödel mit Aprikosen, Vanillesauce	a,c,i,g a,b,i,g. c,g,a.	Klare Brühe/ Kartoffelrahmsuppe *** Garnelenragout mit Gemüsestreifen in Dillsauce, dazu Reis und Salat *** Marillenknödel mit Aprikosen, Vanillesauce
Dienstag 19.03.2019	a,c,i,g a.g a.g.	Klare Brühe/ Bärlauchrahmsuppe *** Lammragout in Currysauce mit Mango und Ananas, dazu Rosinenreis, Salat *** Grüne Grütze mit Joghurteis	a,c,i,g a,g,i,j a.g.	Klare Brühe/ Bärlauchrahmsuppe *** Schweinekrustenbraten an eigener Sauce, dazu glacierte Wirsingstreifen, Kartoffeln *** Grüne Grütze mit Joghurteis	a,c,i,g a,f,g,i. a.g.	Klare Brühe/ Bärlauchrahmsuppe *** Gebackene Kartoffelschiffchen gefüllt mit Gemüse und Tofu in Rahmsauce *** Grüne Grütze mit Joghurteis
Mittwoch 20.03.2019	a,c,i,g a.c c,g	Klare Brühe/ Kürbisrahmsuppe *** Rinderschmorbraten an eigener Sauce , dazu Rotkohlgemüse und Schupfnudeln *** Pfirsich-Maracuja Joghurt- Dessert	a,c,i,g a,c,h. g. c,g	Klare Brühe/ Kürbisrahmsuppe *** Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln, dazu Pflaumenkompott mit Zimt-Zucker *** Pfirsich-Maracuja Joghurt- Dessert	a,c,i,g a,c,b. c,g	Klare Brühe/ Kürbisrahmsuppe *** Feine Bandnudeln mit Muscheln und Gemüsestreifen in Tomatensauce dazu Salat *** Pfirsich-Maracuja Joghurt- Dessert
Donnerstag 21.03.2019	a,c,i,g a,g,j.1 .6. g	Klare Brühe/Tomatencremesuppe *** Schweinebäckchen an Majoransauce, dazu Kohlragigemüse und Kartoffeln *** Weincreme mit Trauben	a,c,i,g a,g,i.	Klare Brühe/Tomatencremesuppe *** Kalbstafelspitz an glacierten Gemüsestreifen, dazu Schnittlauchsauce, Kartoffelschnee *** Weincreme mit Trauben	a,c,i,g c.a. g	Klare Brühe/Tomatencremesuppe *** Frische Reibekuchen mit Apfelkompott, Schwarzbrot auf Wunsch *** Weincreme mit Trauben
Freitag 22.03.2019	a,c,i,g a,d.g. g,a	Klare Brühe/ Gemüsecremesuppe *** Viktoriabarschilet gebraten an Estragonsauce, dazu Zucchini-Paprikagemüse und Reis *** Obstkompott	a,c,i,g a.g. g,a	Klare Brühe/ Gemüsecremesuppe *** Hähnchenkeule gebraten an Paprikasauce, dazu Pommes frites und Salat *** Obstkompott	a,c,i,g a,c,g. g,a	Klare Brühe/ Gemüsecremesuppe *** Rührei mit Tomatenwürfeln, dazu Rahmspinat und Butterkartoffeln *** Obstkompott
Samstag 23.03.2019	a,c,i,g a.i. g	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Hühnersuppeneintopf mit Gemüswürfel, Nudeln und Fleischeinlage, dazu Brötchen *** Quarkdessert mit Früchten	a,c,i,g a,d,f.1 .3. g,a	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Bratheringsfilets mit Zwiebeln & Kräutern dazu Bratkartoffeln, Remuladensauce und Salat *** Quarkdessert mit Früchten	a,c,i,g a,g,h. g	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Aprikosenstrudel mit Puderzucker, dazu Vanillesauce *** Quarkdessert mit Früchten
Sonntag 24.03.2019	a,c,i,g a,g,c. 1. c,g	Klare Brühe/ Vorspeise *** Hirschragout mit Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Spätzle und Preiselbeerbirne *** Eisdessert	a,c,i,g a,g.1. 6.l. c,g	Klare Brühe/ Vorspeise *** Entenbrust an Orangensauce, dazu Ananassahnekraut und Kartoffelklöße *** Eisdessert	a,c,i,g a,d,g.i. j. c,g	Klare Brühe/ Vorspeise *** Zanderfilet gebraten an Sensauce, dazu Pfannengemüse und Kartoffeln *** Eisdessert

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:/ Allergene: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoff, 3 Süßungsmittel, 4 Zuckerart und Süßungsmittel, 5 Geschmacksverstärker, 6 Antioxidationsmittel, 7 Phosphat , a glutenhaltige Getreide , b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.