

		Menü I		Menü II		Menü III
<b>Montag, 03.05.2021</b>	a,c,i,g a,j,c c,g,a	Klare Brühe/Kartoffelrahmsuppe *** Schweinenacknbraten an eigener Sauce, dazu Wirsinggemüse und Kartoffeln *** Joghurt-Zitronencreme	a,c,i,g a,c,g,6 c,g,a	Klare Brühe/Kartoffelrahmsuppe *** Gebackene Hähnchen Nuggets an süß-saurer Sauce, dazu Reis und Asiagemüse *** Joghurt-Zitronencreme	a,c,i,g a,b,g,i c,g,a	Klare Brühe/Kartoffelrahmsuppe *** Gebratenes Seelachsfilet, dazu Kartoffelsalat und Remoulade *** Joghurt-Zitronencreme
<b>Dienstag, 04.05.2021</b>	a,c,i,g a,g a,g	Klare Brühe/Fenchelrahmsuppe *** Kasslerbraten mit Honig und Kräutern glaciert, dazu Ananaskraut und Kartoffelpüree *** Kirschgrütze mit Eis	a,c,i,g a,g a,g	Klare Brühe/Fenchelrahmsuppe *** Spaghetti "Bolognese" mit Hackfleisch- Gemüsesauce, Reibkäse und Salat *** Kirschgrütze mit Eis	a,c,i,g c,g a,g	Klare Brühe/Fenchelrahmsuppe *** Gemüse- Kartoffelbratling an Schnittlauchsauce, dazu buntes Gemüse *** Kirschgrütze mit Eis
<b>Mittwoch, 05.05.2021</b>	a,c,i,g a,g g	Klare Brühe/Rahmsuppe von jungen Erbsen *** Frischer Stangenspargel mit Hähnchenschnitzel, Sauce Hollandaise und Kartoffeln *** Götterspeise mit Vanillesauce	a,c,i,g a,c,h,g g	Klare Brühe/Rahmsuppe von jungen Erbsen *** Topfenknödel mit Mohnzucker, dazu Zwetschgenkompott *** Götterspeise mit Vanillesauce	a,c,i,g a,c,g g	Klare Brühe/Rahmsuppe von jungen Erbsen *** Tagliatelle mit mediterraner Tomaten- Gemüsesauce, dazu Parmesan *** Götterspeise mit Vanillesauce
<b>Donnerstag, 06.05.2021</b>	a,c,i,g a,g,j,1, 6 g	Klare Brühe/Papikarahmsuppe *** Hirschfrikadelle an Rahmsauce, dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Preiselbeeren *** Panna Cotta mit Himbeeren	a,c,i,g a,c,g g	Klare Brühe/Papikarahmsuppe *** Gebratene Hähnchenbrust an Cassissauce, dazu Broccoli mit Mandeln und Kroketten *** Panna Cotta mit Himbeeren	a,c,i,g a,c,g,i g	Klare Brühe/Papikarahmsuppe *** Omelette mit Schnittlauchringen, dazu glacierte Erbsen und Kartoffeln *** Panna Cotta mit Himbeeren
<b>Freitag, 07.05.2021</b>	a,c,i,g a,d,g g,a	Klare Brühe/Apfel-Sellerierahmsuppe *** Forelle "Müllerin" gebraten, dazu braune Butter, Petersilienkartoffeln und Salat *** Weincreme mit Trauben	a,c,i,g a,g g,a	Klare Brühe/Apfel-Sellerierahmsuppe *** Putenbrustschnitzel an Paprikasauce, dazu buntes Gemüse und Pommes *** Weincreme mit Trauben	a,c,i,g c,i g,a	Klare Brühe/Apfel-Sellerierahmsuppe *** Gebratenes Gemüse mit Sesam, dazu Kartoffelecken, Kräuterdip und Salat *** Weincreme mit Trauben
<b>Samstag, 08.05.2021</b>	a,c,i,g a,d,f,1 ,3 g	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Erbseneintopf "Bürgerlich" mit Kartoffeln, Gemüsewürfeln, Fleischeinlage und Brötchen *** Kuchen Dessert	a,c,i,g a,d,c,g ,6 g	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Grillwurst mit Currysauce, dazu Pommes frites und Salat, Mayonnaise auf Wunsch *** Kuchen Dessert	a,c,i,g a,c,g,i g	Klare Brühe/Gemüsesaft *** Gebackene Frühlingsröllchen an Erdnuss- Sojasauce, dazu Asiagemüse und Reis *** Kuchen Dessert
<b>Sonntag, 09.05.2021</b>	a,c,i,g a,g,i,j c,g	Klare Brühe/Vorspeise *** Geschmorte Kalbshüfte an Portweinjus, dazu Gemüseauswahl und Sahnekartoffeln *** Eisdessert	a,c,i,g a,g,c c,g	Klare Brühe/Vorspeise *** Hähnchenroulade mit Broccoli gefüllt, dazu Gemüseauswahl und Kroketten *** Eisdessert	a,c,i,g a,b,d, g,i c,g	Klare Brühe/Vorspeise *** Frischer Stangenspargel mit zerlassener Butter, Lachsfilet 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.