



Mittagessen

Vorsuppe

Menü A

Menü B*

Nachspeise

Montag
09.03.2020

Hühnerbrühe
mit Reis

Hühnerfrikassee
mit Champignons
und Spargel,
dazu Erbsen und Reis

Grießschnitte mit
Erdbeer-Rhabarber-
Kompott,
dazu Vanillesauce

Limetten-
quark

Dienstag
10.03.2020

Geflügel-
cremesuppe

Linseneintopf
mit Bockwurst^{1, 2, 16}
dazu Brötchen

Lachsfilet auf Gemüse,
dazu Zitronensauce,
Salzkartoffeln
und Salat

Himbeer-
pudding

Mittwoch
11.03.2020

Zucchini-
cremesuppe

Hähnchenschenkel
mit Kohlrabigemüse
und Salzkartoffeln

Gemüse-Kürbis-
Lasagne, dazu Salat

Schokoladen-
pudding

Donnerstag
12.03.2020

Thailändische
Currysuppe

Schweinenackenbraten
mit Rotkohl
und Kartoffelknödel

Putengeschnetzeltes
in eigener Sauce,
dazu Kopfsalat
und Salzkartoffeln

Pfirsich-
Maracuja-
Dessert

Freitag
13.03.2020

Gemüsesuppe

Kabeljau mit
Gemüse überbacken,
dazu Salzkartoffeln

Kartoffeltortilla
aus dem Backofen,
dazu Gurkensalat

Joghurt
mit Pflaume

Samstag
14.03.2020

Tomaten-
cremesuppe

Kartoffel-
Lauchauflauf
mit Hackfleisch,
dazu Salat

Bunter
Gemüseintopf
mit Steckrüben und
Hühnerfleisch,
dazu Brot

Stracciatella-
Buttermilch-
dessert

Sonntag
15.03.2020

Hühner-
kraftbrühe

Rindsroulade
„Hausfrauen Art“^{1, 2}
dazu Bohnengemüse
und Salzkartoffeln

Putengulasch
mit Waldpilzen,
dazu Blattsalat
und Salzkartoffeln

Schicht-
Dessert

WIR
WÜNSCHEN
**Guten
Appetit**

1 mit Konservierungsmitteln / 2 mit Antioxidationsmitteln / 3 mit Geschmacksverstärker /
4 mit Süßungsmittel(n) / 5 koffeinhaltig / 6 mit kakohaltiger Fettglasur /
7 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel / 10 enthält eine Phenylalaninquelle /
12 mit Farbstoff / 13 geschwefelt / 14 gewachst / 15 geschwärzt / 16 mit Phosphat /
19 mit Milcheiweiß / a) mit Alkohol / m) schweinefleischfrei

* Diese Menülinie
entspricht demnächst dem
DGE Qualitätsstandard

Änderungen vorbehalten.

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