



Mittagessen

Vorsuppe

Menü A

Menü B*

Nachspeise

Montag
16.03.2020

Eierfäden-
suppe

Kohlroulade
mit Specksauce,
dazu Salzkartoffeln

Pfannkuchen natur
mit Vanillesauce
und Kirschkompott

Mandel-
Grieß-
pudding

Dienstag
17.03.2020

Rote Beete
Süppchen

Grünkohl
mit Kartoffeln
untereinander, dazu
Kasseler ^{1,2,16} und Senf

Fischroulade
mit Gemüsefüllung,
dazu Tomatensauce
und Salzkartoffeln

Skyr
(isländischer
Frischkäse)
Kirsch

Mittwoch
18.03.2020

Grießsuppe
geröstet

Schweine-
geschnetztes
„Züricher Art“, dazu
Brokkoli und Spätzle

Spiralnudeln mit
Möhrenbolognese,
dazu Salat

Frucht-
cocktail

Donnerstag
19.03.2020

Zwiebelsuppe

Putenoberkeulen-
braten dazu Erbsen
und Möhrchen sowie
Salzkartoffeln

veget. Moussaka
Aubergine, Zucchini,
Kartoffelauflauf mit
Käse überbacken

Pistazien-
creme

Freitag
20.03.2020

Kohlrabi-
cremesuppe

Seelachsfilet gebraten,
dazu Salat
und Salzkartoffeln

Käse-Tortellini-Auflauf
mit Käse überbacken,
dazu Salat

Heidel-
beeren-
schmand

Samstag
21.03.2020

Gemüse-
cremesuppe

Ungarische
Gulaschsuppe mit
Gemüse und
Kartoffeln, dazu Brot

Stielmuß
mit Kartoffeln
untereinander,
dazu Bratwurst ^{1,2,16}

Erdbeer-
pudding

Sonntag
22.03.2020

Rinder-
kraftbrühe

Rheinischer Sauer-
braten, dazu Rotkohl
und Kartoffelknödel

Marinierter
Putenbraten mit
Kaisergemüse
und Salzkartoffeln

Panna Cotta
mit Frucht

WIR
WÜNSCHEN
**Guten
Appetit**

1 mit Konservierungsmitteln / 2 mit Antioxidationsmittel / 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