

Essenzeiten: Frühstück 8.00-10.00 Uhr Mittagessen 12.00-14.00 Uhr Kaffeetrinken 14.30-16.00 Uhr Abendessen 17.30-19.00 Uhr

10. KW	Montag 08.03.2021	Dienstag 09.03.2021	Mittwoch 10.03.2021	Donnerstag 11.03.2021	Freitag 12.03.2021	Samstag 13.03.2021	Sonntag 14.03.2021
Vorspeise	Gurkensalat	Bunter Salat mit Mais	Weizensalat ^{Aa} mit Mandel ^{Ha} und Zucchini	Eisbergsalat mit Tomate	Cous Cous ^{Aa} Salat mit Erbsen	Walddorfsalat ^{Hb, I, J, L, Aa, 1}	Karottensalat
Menü 1	Seelachs ^D mit Gurkengemüse, Sahne- Dill-Sauce ^{G, Aa} und Kartoffeln	Grünkohl ^{J, Aa} mit Mettenden ^{2, 3} , Bauch und Kassler, dazu Kartoffeln	Currywurst ^{I, J, 2, 3, 8} mit Pommes frites	Geflügelleber-Ragout ^{G, Aa} mit Püree ^G und Apfelmus	Sahne- Hering Filets ^{C, G, D, J, 1, 3} mit Kartoffeln	Ostfriesischer Schnibbeleintopf mit Schweinefleisch-würfel	Kalbsbraten mit Kartoffeln, dazu Schwarzwurzeln und Sauce ^{Aa}
Menü 2	Brokkoli- Bratling ^{C, Aa} dazu Kartoffeln und Rahmsauce ^{G, Aa}	Pfannkuchen ^{Aa, G, C} mit Blaubeeren, Vanillesauce ^G	Süßkartoffel-Curry ^{G, Aa} mit Reis	Ratatouille Gemüse mit Risotto ^G	Nudelpfanne ^{Aa} mit Käsesauce ^{G, Aa} , dazu Spinat	Rührei ^C mit Püree ^G und dazu Rahmrüben ^{G, Aa}	Kartoffel- Auflauf mit Kohlrabi ^{G, Aa}
Passierte Kost	Seelachs ^D , Gurkengemüse ^G , ^{Aa} , Püree ^G	Grünkohl ^{G, Aa} , Kasseler, Püree ^G	Grießbrei ^{G, Aa} mit Apfelmus	Leberragout ^{G, Aa} , Püree ^G , Apfelmus	Püree ^G , Spinat , Sauce ^{G, Aa}	Schnibbeleintopf mit Schweinefleisch	Kartoffelpüree ^G , Kohlrabi , Käsesauce ^{G, Aa}
Dessert	Schokoladenpudding ^G , dazu Pflaumensauce	Joghurt mit Apfel ^G , ^{Ha}	Panna Cotta ^G	Vanillequark ^G	Buntes Fruchtkompott	Himbeer- Mousse ^G	Eistöpfchen ^G
Kuchen	Schokoladen-Heidelbeer-Kuchen ^{C, Aa}	Stracciatella-schnitte ^{Aa, C, 1}	Mandel- Streusel-Kuchen ^{Ha, Aa, C}	Vanille-Schnecke	Kirschkuchen ^{Aa, C}	Windbeutel ^{Aa, G}	Käsekuchen ^{Aa, C, G}
Abend-beilage		Wurstsalat ^{2,3}		Tomate			Rollmops ^{D, J}

Die Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Küchenteam oder die Leitung!

Wir verwenden ausschließlich Reis, Nudeln (außer Ravioli, Tortellini und Maultaschen) und Kartoffeln (außer Gnocchi, Rösti, Schupfnudeln, Klöße und Süßkartoffeln) aus kontrolliert biologischem Anbau.