



Tag	Vorsuppe 2,50 EUR	Menü 1 7,90 EUR	Menü 2 8,90 EUR	Menü 3 9,90 EUR	Tagesdessert 2,50 EUR
Montag 03.03.25	Kohlrabi-Kartoffel-Creme-Suppe  A,F	Nudeln mit Tomaten-Sahne-Sauce, Salat  E,F	Süßkartoffel-Hähnchen-Gulasch	Altbiergeschnetztes, Spätzle  D,2,3	Schokomilchreis
Dienstag 04.03.25	Kohlrabi-Kartoffel-Creme-Suppe	Bunter Gemüse-Nudel-Auflauf	Geflügel-Spinat-Ragout mit Nudeln	Königsberger Klopse, Salzkartoffeln, Rote Bete Salat  A,F,I,K	Fruchtquark  F
Mittwoch 05.03.25	Kohlrabi-Kartoffel-Creme-Suppe	Gnocchi mit Tomate & Mozzarella  A,F,I	Kartoffel-Hähnchen Auflauf mit Brokkoli  F	Szegediner Gulasch	Götterspeise mit Vanillesauce
Donnerstag 06.03.25	Kohlrabi-Kartoffel-Creme-Suppe	Salatteller, Ei, Käse, Oliven, French Dressing	Vegetarisches Schnitzel, mit Preiselbeeren & lauwarmen Kartoffelsalat	Paniertes Schweineschnitzel, mit Preiselbeeren & lauwarmen Kartoffelsalat  A,E,F,I,K,1,2	Kaiserschmarrn  A,F,I
Freitag 07.03.25	Kohlrabi-Kartoffel-Creme-Suppe	Rahmspinat, 2 Spiegelei, Salzkartoffeln  F,I	Mediterrane One-Pot-Hähnchen-Pasta  A,I	Fischfrikadelle, hausgemachte Remoulade, Kartoffelstampf, Gurkensalat  B,F,I,K	Pfirsichquark  F
Samstag 08.03.25	Kohlrabi-Kartoffel-Creme-Suppe	entfällt  A,E,I,K	Pasta in Gorgonzola-Spinatsauce mit Geflügel  A,F,I	Linsensuppe, Mettwurst  A,I,eA	Vanillepudding mit Frucht  F
Sonntag 09.03.25	Kohlrabi-Kartoffel-Creme-Suppe	entfällt  A,F,I	Knoblauchhähnchen, Salzkartoffeln, Gemüse  F	Sauerbraten vom Rind, Bratensauce, Semmelknödel, Rotkohl  A,1,3,5	Haselnusspudding  F

Allergene: A-Gluten, B-Fisch, C-Krebstiere, D-Schwefeldioxyde & Sulfite, E-Sellerie, F-Milch & Laktose, G-Sesam, H-Nüsse, I-Eier, J-Lupinen, L-Soja, M-Weichtiere N-Erdnüsse

Inhaltsstoffe: eA-enthält Alkohol

Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoff, 3-Antioxidationsmittel, 4-Phenylalaninquelle, 5-Schwefeldioxid, 6-Süßungsmittel, 7-Taurin, 8-gewachst, 9-koffeinhaltig, 10-chininhaltig

**Bitte beachten Sie, dass wir eine Servicepauschale von 1,00€ pro Lieferung erheben müssen. Mit inbegriffen sind Liefer- und Verpackungsgebühren.**

Tag	Vorsuppe 2,50 EUR	Menü 1 7,90 EUR	Menü 2 8,90 EUR	Menü 3 9,90 EUR	Tagesdessert 2,50 EUR
Montag 10.03.25	Waldpilzcreme Suppe	Vegetarischer Gemüse Gnocchi Auflauf  A,F,I	Hähnchengeschnetzeltes, Spätzle  A,I	Möhrenuntereinander mit Frikadelle  F	Apfelkompott
Dienstag 11.03.25	Waldpilzcreme Suppe	Kartoffelkuchen mit Preiselbeer & Camembert	Nudel-Hähnchen-Gratin mit Gemüse	Gyros-Weißkohl-Auflauf	Mandarinenquark  F
Mittwoch 12.03.25	Waldpilzcreme Suppe	Salatteller, Pellkartoffeln, Kräuterquark	Spaghetti mit pikanter Thunfisch-Tomatensauce	Schwedische Hackbällchen in Rahmsauce, Salzkartoffeln, Preiselbeer  A,F,2	Milchreis mit Zimt  F
Donnerstag 13.03.25	Waldpilzcreme Suppe	Gemüse-Canneloni, Salat  F	Vegetarisches Schnitzel, Pfeffersauce, Salzkartoffeln und Gemüse  A,E,F,K	Paniertes Schweineschnitzel, Pfeffersauce, Salzkartoffeln und Gemüse  A,E,F,I,K	Fruchtjoghurt  F,I
Freitag 14.03.25	Waldpilzcreme Suppe	Leichte Gemüselasagne  A,F,I	Hähnchenbrustfilet, pikante Curry-Tomatensauce, Fusilli, Brokkoli  A,E,I	Lachs auf Kartoffeln und Gemüse mit Dill-Senfauce	Stracciatellacreme  F
Samstag 15.03.25	Waldpilzcreme Suppe	entfällt	Hähnchen mit Zucchini- Möhren-Reis  A,E,I	Gulasch mit Nudeln	Zitronencreme  F
Sonntag 16.03.25	Waldpilzcreme Suppe  F	entfällt	Hähnchenroulade, Spinat- Mozzarella-Füllung, Tomaten- Sahne-Sauce, Schmorke  E,F	Boeuf Stroganoff, Bandnudeln	Herrencreme  A,E,F,I F,eA

Allergene: A-Gluten, B-Fisch, C-Krebstiere, D-Schwefeldioxyde & Sulfit, E-Sellerie, F-Milch & Laktose, G-Sesam, H-Nüsse, I-Eier, J-Lupinen, L-Soja, M-Weichtiere N-Erdnüsse

Inhaltsstoffe: eA-enthält Alkohol

Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoff, 3-Antioxidationsmittel, 4-Phenylalaninquelle, 5-Schwefeldioxid, 6-Süßungsmittel, 7-Taurin, 8-gewachst, 9-koffeinhaltig, 10-chininhaltig

**Bitte beachten Sie, dass wir eine Servicepauschale von 1,00€ pro Lieferung erheben müssen. Mit inbegriffen sind Liefer- und Verpackungsgebühren.**

Tag	Vorsuppe 2,50 EUR	Menü 1 7,90 EUR	Menü 2 8,90 EUR	Menü 3 9,90 EUR	Tagesdessert 2,50 EUR
Montag 17.03.25	Tomaten-Creme-Suppe  A,E,F,I	Mediterrane Reispfanne	Kartoffel-Hähnchen Auflauf mit Brokkoli, Sauce Hollandaise  F,I,1,2	Kasseler, Schupfnudeln, Sauerkraut  A,I,2,3,5	Vanillepudding  F
Dienstag 18.03.25	Tomaten-Creme-Suppe	Kartoffel-Gemüse-Pfanne	Pikantes Hähnchencurry mit Gemüse & Reis  F,N,1	Hackfleischbällchen, Tomatensauce, Nudeln  A,E,I,K	Cappuccinocrema
Mittwoch 19.03.25	Tomaten-Creme-Suppe	Penne al Forno	Salatteller, Hähnchenstreifen, Brot  A	Fleischkäse, 2 Spiegeleier, Kartoffelstampf  D,F,I,2,3	Käse-Sahne-Creme
Donnerstag 20.03.25	Tomaten-Creme-Suppe	Nudeln mit gegrilltem Gemüse  E,K,L	Vegetarisches Schnitzel, pikante Paprika-Tomatensauce & Rösti  A,E,K	Paniertes Schweineschnitzel, pikante Paprika-Tomatensauce & Rösti  A,E,F,I,K	Rote Grütze mit Vanillesauce  F
Freitag 21.03.25	Tomaten-Creme-Suppe	Himmel und Äd  F	Geflügel Pasta mit Blattspinat & getrockneter Tomate	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Mettwurst  D,3,5	Sahne-Waldfrucht-Pudding
Samstag 22.03.25	Tomaten-Creme-Suppe	entfällt	Kaiserschmarrn, Puderzucker, Apfelkompott  A,F,I	Hackbraten, Bratensauce, Salzkartoffeln, Rahm-Kohlrabi  A,I,K	Mousse au Chocolat  F,I
Sonntag 23.03.25	Tomaten-Creme-Suppe	entfällt	Kräuter-Sahne-Hähnchen mit Spätzle	Schmorbraten, Rahm-Wirsing, Klöße  A,E,K	Heidelbeer-Quark-Strudel

Allergene: A-Gluten, B-Fisch, C-Krebstiere, D-Schwefeldioxyde & Sulfit, E-Sellerie, F-Milch & Laktose, G-Sesam, H-Nüsse, I-Eier, J-Lupinen, L-Soja, M-Weichtiere N-Erdnüsse

Inhaltsstoffe: eA-enthält Alkohol

Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoff, 3-Antioxidationsmittel, 4-Phenylalaninquelle, 5-Schwefeldioxyd, 6-Süßungsmittel, 7-Taurin, 8-gewachst, 9-koffeinhaltig, 10-chininhaltig

**Bitte beachten Sie, dass wir eine Servicepauschale von 1,00€ pro Lieferung erheben müssen. Mit inbegriffen sind Liefer- und Verpackungsgebühren.**