

KW 8	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch
<b>Montag</b> 17.02.2025	<input type="checkbox"/> Sauerrahmgulasch vom Schwein; mit Romanesco und Pariser Karotten, dazu Stampfkartoffeln  ● <input type="checkbox"/> a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrust in Rahmsoße; dazu Steckrüben-Möhren-Gemüse und Spätzle  ● <input type="checkbox"/> a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Schlemmerfilet Florentin vom Seelachs mit Spinat-Käse-Auflage, eine Gemüse Mischung und Rahmkartoffeln  ● <input type="checkbox"/> a,a1,d,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Spätzlepfanne mit Rübengemüse, Silberzwiebeln, Tomatenwürfeln, garniert mit Käse  ● <input type="checkbox"/> a,a1,c,M,Me 9,50 €
<b>Dienstag</b> 18.02.2025	<input type="checkbox"/> Hausgemachter Vollmilch-Grießbrei mit Pflaumenkompott  ● <input type="checkbox"/> 9,a,a1,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Mini-Frikadellen vom Rind und Schwein; in einer Bratensoße mit Rüben-Gemüse, dazu Kartoffeln  ● <input type="checkbox"/> a,a1,c,i,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Rinderbraten in Bratensoße, Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, Salzkartoffeln  ● <input type="checkbox"/> a,a1,i,j,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Gefüllte Kartoffeltaschen; mit Frischkäsefüllung, dazu Gemüse in einer kräftigen Tomatensoße  ● <input type="checkbox"/> a,a1,La,M,Me 9,50 €
<b>Mittwoch</b> 19.02.2025	<input type="checkbox"/> Hähnchencurry Indische Art; mit Currysoße, dazu Gemüse-Reis  ● <input type="checkbox"/> j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Süßer Kirschmichel; mit Vanillesoße  ● <input type="checkbox"/> a,a1,c,h,h1,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Schweinemedallions in rosa Pfeffersoße dazu Brokkoli-Möhrengemüse und Knöpflespätzle  ● <input type="checkbox"/> a,a1,Alk,c,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Bunte Gemüseplatte; mit grünen Bohnen, Fingermöhren, Blumenkohl und Stampfkartoffeln  ● <input type="checkbox"/> i,La,M,Me 9,50 €
<b>Donnerstag</b> 20.02.2025	<input type="checkbox"/> Gedünsteter Alaska-Seelachs in Dill-Rahmsoße mit Rahmspinat und Salzkartoffeln  ● <input type="checkbox"/> d,i,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Tafelspitz vom Rind in Schnittlauch-Rahmsoße mit Suppengemüse, dazu Salzkartoffeln  ● <input type="checkbox"/> a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zwei gegrillte Hähnchenoberkeulen in Champignon-Paprikasoße mit Erbsen und Gabelspaghetti  ● <input type="checkbox"/> a,a1,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Trivellinudeln; mit grünem Gemüse in Joghurtsoße  ● <input type="checkbox"/> a,a1,La,M,Me 9,50 €
<b>Freitag</b> 21.02.2025	<input type="checkbox"/> Deutsches Beefsteak; mit Erbsen und Möhren, dazu Spiralnudeln  ● <input type="checkbox"/> a,a1,c,i,j 9,50 €	<input type="checkbox"/> Gebratene Fischfrikadelle; (aus nachhaltiger Fischwirtschaft) dazu Rahmspinat und Frühlingspüree  ● <input type="checkbox"/> a,a1,d,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zartes Kalbsgeschnetzeltes in Pfefferrahmsoße; mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln  ● <input type="checkbox"/> a,a1,Alk,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Buntes Spargelgemüse-Ragout; in feiner Soße, dazu Salzkartoffeln  ● <input type="checkbox"/> a,a1,i,La,M,Me 9,50 €
<b>Samstag</b> 22.02.2025	<input type="checkbox"/> Pichelsteiner Eintopf; mit Rindfleisch  ● <input type="checkbox"/> i,j 9,50 €	<input type="checkbox"/> Rinderleber Berliner Art; mit fruchtiger Apfel-Zwiebel-Garnitur, dazu Stampfkartoffeln  ● <input type="checkbox"/> a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Kap-Seehecht in Sauerrahmsoße dazu bunte Gemüse Mischung und Salzkartoffeln  ● <input type="checkbox"/> a,a1,d,i,j,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Kohlrabi-Pastinaken-Schnitzel in Haferflockenpanade, dunkler Soße, Rübengemüse und Zwiebel-Kartoffelstampf  ● <input type="checkbox"/> a,a1,a4,i,La,M,Me 9,50 €
<b>Sonntag</b> 23.02.2025	<input type="checkbox"/> Zartes Rindergeschnetzeltes; in feiner Soße mit Gemüse-Nudeln  ● <input type="checkbox"/> a,a1,i,j 9,50 €	<input type="checkbox"/> Röstzwiebelschnitzel vom Schwein; dazu cremiges Weißkraut mit Möhren und Röstkartoffeln  ● <input type="checkbox"/> a,a1,i,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Geschnittene Entenbrust in Rotwein-Balsamico-Soße, dazu Fingermöhren und Kartoffelklöße  ● <input type="checkbox"/> a,a1,Alk,c,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Herzhafter Spinatpfannkuchen mit Frischkäsefüllung; dazu grüne Bohnen und Kartoffelwürfel  ● <input type="checkbox"/> a,a1,c,La,M,Me 9,50 €

*Wir wünschen guten Appetit!*