

KW 12	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch
Montag 17.03.2025	<input type="checkbox"/> Grüne-Bohnen-Eintopf; mit geschnittenem Rindfleisch ● L i 9,50 €	<input type="checkbox"/> Spaghetti Bolognese; mit herzhafter Hackfleischsoße vom Rind und Schwein ● a,a1,c,i 9,50 €	<input type="checkbox"/> Schweinemedaillon in Champignonsoße, Feinschmeckergemüse und Petersilienkartoffeln ● a,a1,Alk,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Südländische Gemüse-Nudelpfanne; mit Tomaten und Paprika ● B a,a1 9,50 €
Dienstag 18.03.2025	<input type="checkbox"/> Schweinegulasch Jäger Art; dazu Erbsen in Soße und Kräuterspätzle ● L a,a1,c 9,50 €	<input type="checkbox"/> Alaska-Seelachsschnitte in Dill-Rahmsoße, dazu Erbsen und Fingermöhren, Salzkartoffeln ● L d,i,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zartes Rindfleisch in einer westfälischen Zwiebelsoße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ● 20,a,a1,i,j,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Rührei; mit cremigem Spinat und Salzkartoffeln ● L B c,La,M,Me 9,50 €
Mittwoch 19.03.2025	<input type="checkbox"/> Käse-Ricotta-Tortelloni in cremiger Käsesoße; mit Schinken und Erbsen ● 20,3,a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Paniertes Schweineschnitzel Jäger Art in Champignonsoße, dazu Frühlingsgemüse, Petersilienkartoffeln ● a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Ente asiatische Art; in pikanter süß-saurer Soße mit Thai-Reis ● f 12,50 €	<input type="checkbox"/> Klassischer Kaiserschmarrn; mit Apfel-Rosinen-Kompott L B a,a1,c,La,M,Me 9,50 €
Donnerstag 20.03.2025	<input type="checkbox"/> Geflügelfrikadellen in Soße; mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln ● L a,a1,i,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Festtagssuppe mit Rindfleisch; und Grießnockerln ● L a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Schweineschnitzel Cordon bleu; mit buntem Mischgemüse naturell und Kartoffelwürfeln in Käsesoße ● 20,3,a,a1,i,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Gemüse-Reibekuchen; mit einem feinen Gemüsemix und einem cremigen Dip ● B a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €
Freitag 21.03.2025	<input type="checkbox"/> Quarktaler auf Vanillesoße; dazu Ananas-Mango-Kompott ● L B 11,a,a1,c,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Feines Hühnerfrikassee Frühlings Art; mit Langkornreis ● L a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Panierter Alaska-Seelachs mit Kräuterfüllung dazu Romanesco, Blumenkohl und Brokkoli in Soße, Salzkartoffeln ● L a,a1,d,j,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Cremige Erbsensuppe; mit bunter Gemüseeinlage ● L B a,a1,i,La,M,Me 9,50 €
Samstag 22.03.2025	<input type="checkbox"/> Panierte Hähnchen-Happen dazu Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree ● L a,a1,i,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Rinderfrikadelle Griechische Art, Tomaten-Paprika-Reis und Grillgemüse in einer fruchtigen Soße ● a,a1,c,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Rinderroulade in kräftiger Bratensoße; mit Wirsinggemüse, dazu Spätzle ● a,a1,c,i,j,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Feine Gemüsevielfalt, Karottenecke in Knusperpanade, Romanesco-Möhren-Gemüse, Salzkartoffeln und Buttersoße ● L B a,a1,a3,i,La,M,Me 9,50 €
Sonntag 23.03.2025	<input type="checkbox"/> Panierter Alaska-Seelachs in Senf-Kräutersoße, dazu Kartoffelwürfel ● L a,a1,d,i,j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Rinderbraten in einer Senf-Butter-Soße; dazu Kaisergemüse und kleine Kartoffeln mit Schale ● L j,La,M,Me 9,50 €	<input type="checkbox"/> Zartes Gulasch vom Hirsch in Rotweinsoße mit Pflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße ● a,a1,Alk,c,La,M,Me 12,50 €	<input type="checkbox"/> Eieromelette auf Ratatouille-Gemüse; dazu Käse-Ricotta-Tortellini in Käsesoße mit Spinat ● B a,a1,c,i,La,M,Me 9,50 €

Wir wünschen guten Appetit!