

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 23.04.	Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprika ^A Dessert	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{A,G}	Geflügelbratwurst mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln ^A	Salatteller "Rustikal" mit Gurken, Tomaten, Möhrenstreifen, kleinen Frikadellen und Baguette ^{A,G}
Di 24.04.	Schnittlauchquark mit Salzkartoffeln ^G Obst	Würzfleisch mit Petersilienkartoffeln und rote Beete ^{A,G}	Putengulasch mit Kaisergemüse und Spätzle ^{A,G}	Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat und Garnitur ^{A,G}
Mi 25.04.	Graupeneintopf mit Gemüse und Rauchfleisch ^{A,I} Dessert	Frühlingsrolle mit Süß-saurer-Soße, und Gemüsereis ^A	Hausmachersülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln ^G	Salatteller "Rustikal" mit Gurken, Tomaten, Möhrenstreifen, kleinen Frikadellen und Baguette ^{A,G}
Do 26.04.	Sahne-Pilzragout mit Butterspätzle ^{A,G} Obst	Vegetarische Paprikaschote mit Tomaten- Basilikumsoße und Reis ^{A,G}	Kasselerbraten auf deftigem Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln ^A	Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat und Garnitur ^{A,G}
Fr 27.04.	Kohlrabi-Möhreneintopf mit frischer Petersilie und Wiener Würstchen ^A Dessert	deftiges Würstchengulasch mit Kartoffelspalten und Krautsalat ^G	Wirsingroulade in pikanter Soße, dazu Salzkartoffeln ^A Dessert	Salatteller "Rustikal" mit Gurken, Tomaten, Möhrenstreifen, kleinen Frikadellen und Baguette ^{A,G}
Sa 28.04.		Hühnersuppentopf mit Gemüse und Reiseinlage ^I Dessert	Fleischklößchen in Rahmsoße mit Möhrengemüse und Spätzle ^{A,G,I}	
So 29.04.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	Rindfleischfrikadelle in Soße mit Möhren und Petersilienkartoffeln ^{A,J}	Gulasch halb und halb mit Brokkoli und Knödelscheiben ^A	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 30.04.	Linsensuppe mit Kartoffeln, Gemüse und Wiener Würstchen, frisches Obst ¹	Blumenkohl-Bohnen- Pfanne mit Kasseler Petersilienkartoffeln ^{A,G}	Hähnchenspieß auf Gemüsenudeln mit Sahnesoße ^{A,G}	Salatteller "Caprese" mit Eisberg, Tomate, Mozzarella und Oliven dazu Baguette ^{A,G}
Di 01.05.		Vegetarische Kohlroulade mit heller Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln ^{A,G}	Rahmgeschnetzeltes mit Gemüse und Kartoffeln ^{A,G}	
Mi 02.05.	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln Rote Beete ^{A,C,G,J}	Heringsfilet Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln ^{A,D,G}	gefüllter Schweinebraten mit Rosenkohl und Petersilienkartoffeln ^{A,G,J}	Salatteller "Caprese" mit Eisberg, Tomate, Mozzarella und Oliven dazu Baguette ^{A,G}
Do 03.05.	Polentaschnitte mit Spinatfüllung dazu Käsesoße und Gemüsereis ^{A,G}	Backfischfilet mit Remoulade Salzkartoffeln und Rohkostsalat ^{A,D}	Grillhaxenfleisch auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln und Senf ^{3,A,G,J}	Partywiener mit buntem Kartoffelsalat, Senf und Garnitur ^{A,D,G}
Fr 04.05.	Reissuppe mit Fleischklößchen Gemüse und Eierstich Dessert ^{A,C,G}	Hackfleischbällchen in Tomatensoße mit Nudeln ^A Dessert	Schweinekotelett mit Bratensoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln ^{A,J}	Salatteller "Caprese" mit Eisberg, Tomate, Mozzarella und Oliven dazu Baguette ^{A,G}
Sa 05.05.		Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Fleischeinlage ¹ Obst	geb. Fleischkäse auf Bayrisch Kraut Kartoffelpüree und Senf ^{3,A,G,J}	
So 06.05.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	Hähnchenbrust mit Geflügelsoße Erbsen Reis ^{A,G}	gek. Rindfleisch in Petersiliensoße Erbsen und Kartoffeln ^{A,G}	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 07.05.	Möhreneintopf mit Kartoffeln, Wurstwürfeln und frischen Kräutern Dessert ^A	Französisches Pfannengemüse mit Hähnchenbruststreifen und Kräuterpüree ^{A,G}	Cordon bleu mit Rahmsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln ^{A,G}	Salatteller "Hawai" mit Eisberg, Tomate, Ananas und Kochschinken dazu Baguette ^{A,G}
Di 08.05.	Bratkartoffeln mit Ei, Ketchup und Gewürzgurke ^C	Mediterraner Kartoffelauflauf mit Tomaten und Rosmarin Dessert ^{A,G}	Schweinerückensteak Strindberg mit feiner Soße, Brokkoli und Kräuterkartoffeln ^{A,G}	Quarktöpfchen mit Vanille-Sahnequark, auf Apfelwürfeln und Einback ^{A,G}
Mi 09.05.	4 Eierkuchen mit Apfelmus ^{A,G}	Schweineleber Apfel-Zwiebelsoße Kartoffelpüree Dessert ^{A,G}	Fleischklößchen Toskana in Tomatensoße mit Käse überbacken, Butterreis, Salat ^{A,G}	Salatteller "Hawai" mit Eisberg, Tomate, Ananas und Kochschinken dazu Baguette ^{A,G}
Do 10.05.		Seelachs in Eihülle mit Tomatensoße und Gemüsereis Obst ^{A,G}	Paprikaschote mit Bratensoße und Salzkartoffeln Dessert ^A	
Fr 11.05.	grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln und Fleischeinlage Obst ^{A,I}	Vollkornnudeln mit Spinat-Champignon- Frischkäsesoße Dessert ^{A,G}	Hackbraten mit Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Kartoffeln ^{3,A,D,G,J}	Quarktöpfchen mit Vanille-Sahnequark, auf Apfelwürfeln und Einback ^{A,G}
Sa 12.05.		Reiseintopf mit Gemüse und Kasseler Dessert ^I	Bratwurst mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln ^{A,J}	
So 13.05.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	Schweinebraten mit Soße, Bohnegemüse und Kartoffeln ^{A,J}	Rindergulasch mit Gemüse und Kartoffelklößen ^G	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 14.05.	Gehacktesoße mit Salzkartoffeln und Gurkensalat ^A	Nudel-Brokkoli- Tomaten-Gratin mit Tymiansoße ^{A,G} Dessert	Schlemmerpfanne vom Schwein mit Paprika, Mais und Spinalnudeln Dessert ^{A,G}	Salatteller "Neptun" mit geräucherte Lachsstreifen, Senf-Dilldressing und Baguette ^{A,D,G}
Di 15.05.	Blumenkohleintopf mit Kartoffeln, Möhren und Fleischklößchen Obst	Pizza "Schinken" mit Champignons und Käse überbacken, Dessert ^{A,G}	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln und ^{A,G} rote Beete	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf ^{A,G,J}
Mi 16.05.	Tortellini mit Knoblauch- Kräutersoße, frischer Salat ^{A,G}	2 Eierkuchen mit Quarkfüllung, Schokoladensoße, Obst ^{A,G}	Geflügelbällchen in Rahmsoße mit Reis und Brokkoli ^{A,G}	Salatteller "Neptun" mit geräucherte Lachsstreifen, Senf-Dilldressing und Baguette ^{A,D,G}
Do 17.05.	Rindfleischeintopf mit Gemüse und Dessert ^A	Kartoffelauflauf mit Paprika, Champignons und Käse ^{A,G}	Senfkrustenbraten mit Soße, Bohngemüse und Salzkartoffeln ^{A,J}	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf ^{A,G,J}
Fr 18.05.	Kräuterquark mit Salzkartoffeln Dessert ^G	Eieromelett gefüllt mit Kochschinkenstreifen, Gemüse und Salzkartoffeln ^{A,G}	Schweineroulade mit Soße, Rotkohl und ^{A,J} Petersilienkartoffeln	Salatteller "Neptun" mit geräucherte Lachsstreifen, Senf-Dilldressing und Baguette ^{A,D,G}
Sa 19.05.		Kartoffelsuppe westfälische Art mit Kasseler und Gemüse Dessert ^{A,I}	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Mischgemüse und Salzkartoffeln ^{A,G,J}	
So 20.05.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	Rahmgulasch mit Blumenkohl und Kartoffeln ^{A,G}	ged. Fischfilet mit Buttermöhren und Reis ^{A,G}	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere