

| | Menü I | Menü II | Menü III | Kaltmenü / Salat |
|--------------|--|---|---|---|
| Mo 13.08. | Soljanka mit Brötchen und Kompott ^{A,C,G,I} | Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kompott ^G | Putenschnitzel mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln ^{A,G} | Salatteller "Thunfisch" mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei und Baguette ^{A,C,D,G} |
| Di 14.08. | Jägerschnitzel mit Soße, Bohngemüse und Püree ^{A,G} | Heringsfilet in Dillrahm mit Salzkartoffeln Obst ^{D,G} | Schichtkohl mit Salzkartoffeln Dessert ^{A,I} | Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf ^{A,G} |
| Mi 15.08. | Erseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Bockwurst Dessert ^{A,D,G} | Thunfischauflauf mit Tomate, Paprika und Käse, dazu Dessert ^{A,D,G} | Kräuterbraten in Soße mit Gemüse und Salzkartoffeln ^{A,G} | Salatteller "Thunfisch" mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei und Baguette ^{A,C,D,G} |
| Do 16.08. | Bauernfrühstück mit Gulaschsoße und buntem Krautsalat ^{B,A,C} | 3 Schokohefeklöße mit Vanillesoße und Kirschkompott ^A | Hähnchenbrust Hawaii mit Ananas-Currysoße, und Gemüsereis ^{A,G} | Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf ^{A,G} |
| Fr 17.08. | Serbische Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Bockwurst Dessert | Hähnchen Cordon bleu Napoli mit Brokkoli, Tomatensoße und Kräuterpüree ^{A,G} | ged. Seelachsfilet in Senfsoße mit Lauch-Paprika-Gemüse Salzkartoffeln ^{3,A,G} | Salatteller "Thunfisch" mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei und Baguette ^{A,C,D,G} |
| Sa 18.08. | | Linseneintopf mit Schweinefleisch und Kartoffeln Dessert ^{A,I} | geb. Mini-Frikadellen mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln ^{A,G} | |
| So 19.08. | Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage) | Nackensteak in Rahmsoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln ^{A,G} | Kasselerbraten mit buntem Gemüse und ^{A,G} Petersilienkartoffeln | |

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 20.08. | Kartoffelsuppe mit Gemüse und Bockwurst ¹ Dessert | Bunte Gemüseplatte mit brauner Butter und Salzkartoffeln ^{A,G} | Westernpfanne ^{A,G} mit Kartoffeln, Gemüse, Hackbällchen, Dip | Salatteller "Athen" mit Eisberg, Tomate, Oliven Hirtenkäse und Baguette ^{A,G} |
| Di 21.08. | Eierkuchen mit Fruchtfüllung und Vanillesoße ^{A,C,G} | Fleischbällchen in Dillsoße mit Reis und buntem Salat ^{A,G} | Hähnchenschenkel mit Geflügeloße, Buttergemüse und Kartoffeln ^{A,G,J} | Quarktöpfchen mit Waldbeeren und Einback ^{A,D,G} |
| Mi 22.08. | Wirsingintopf mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfel Obst ^A | Kabeljau in Backteig Dillsoße und Püree mit Röstzwiebeln, Rohkostsalat ^{A,D} | Kasselerkotelett "Hawai" mit Ananas und Käse überbacken dazu, Bratkartoffeln, Bohnensalat ^{A,J} | Salatteller "Athen" mit Eisberg, Tomate, Hirtenkäse und Oliven dazu Baguette ^{A,G} |
| Do 23.08. | Nudeln ^A mit fruchtiger Bolognesesoße Frisches Obst | Hähnchenbrustfilet mit Frischkäse überbacken, Soße und Gemüsereis ^{A,G} | Szegediener Gulasch mit Petersilienkartoffeln und Dessert ^{A,G,J} | Quarktöpfchen mit Waldbeeren und Einback ^{A,D,G} |
| Fr 24.08. | Blumenkohlschnitzel mit Holländischer Soße, und Petersilienkartoffeln ^{A,G} | Fischtopf Rügener Art mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln ^{A,D,G} | Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße ^{A,G,J} | Salatteller "Athen" mit Eisberg, Tomate, Hirtenkäse und Oliven dazu Baguette ^{A,G} |
| Sa 25.08. | | Pichelsteiner Gemüseintopf mit Wiener Würstchen, Dessert ^{A,I} | Kohlroulade in Kümmelsoße mit Petersilienkartoffeln ^A | |
| So 26.08. | Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage) | gebr. Fischfilet mit Senfsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln ^{A,G,D,J} | Jungschweinbraten in Soße mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln ^{A,G,J} | |

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 27.08. | Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprika ^A Dessert | Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{A,G} | Geflügelbratwurst mit Soße, Kohlragigemüse und Salzkartoffeln ^A | Salatteller "Rustikal" mit Gurken, Tomaten, Möhrenstreifen, kleinen Frikadellen und Baguette ^{A,G} |
| Di 28.08. | 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 29.08. | 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 30.08. | Sahne-Pilzragout mit Butterspätzle ^{A,G} Obst | deftiges Würstchengulasch mit Kartoffelspalten und Krautsalat ^G | Kasselerbraten in Bratensoße mit Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln ^A | Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat und Garnitur ^{A,G} |
| Fr 31.08. | Kohlrabi-Möhreneintopf mit frischer Petersilie und Wiener Würstchen ^A Dessert | Vegetarische Paprikaschote mit Tomaten- Basilikumsoße und Reis ^{A,G} | Wirsingroulade in pikanter Soße, dazu Salzkartoffeln ^A Dessert | Salatteller "Rustikal" mit Gurken, Tomaten, Möhrenstreifen, kleinen Frikadellen und Baguette ^{A,G} |
| Sa 01.09. | | Hühnersuppentopf mit Gemüse und Reiseinlage ^I Dessert | Fleischklößchen in Rahmsoße mit Möhrengemüse und Spätzle ^{A,G,I} | |
| So 02.09. | 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 03.09. | Gemüseintopf Napoli mit Hackfleisch und Nudeln Kompott 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 04.09. | Blumenkohlaufauf mit Möhrenwürfeln und Kartoffeln ⁶ Dessert | Polentaschnitte mit Spinatfüllung dazu Käsesoße und Gemüsereis ^{A,G} | Rahmgeschnetzeltes mit Gemüse und Kartoffeln ^{A,G} | Partywiener mit buntem Kartoffelsalat, Senf und Garnitur ^{A,D,G} |
| Mi 05.09. | Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln Apfel-Möhrensalat ^{A,C,G,J} | Heringsfilet Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln ^{A,D,G} | gefüllter Schweinebraten mit Brokkoli-Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln ^{A,G,J} | Salatteller "Caprese" mit Eisberg, Tomate, Mozzarella und Oliven dazu Baguette ^{A,G} |
| Do 06.09. | Reissuppe mit Fleischklößchen Gemüse und Eierstich Dessert ^{A,C,G} | Vegetarische Kohlroulade mit heller Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln ^{A,G} | Schweinekotelett paniert mit Bratensoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln ^{A,J} | Partywiener mit buntem Kartoffelsalat, Senf und Garnitur ^{A,D,G} |
| Fr 07.09. | 3 gefüllte Hefeklöße mit Vanillesoße Obst ^{A,G} | Hackfleischbällchen in Tomatensoße mit Nudeln ^A Dessert | gebratenes Fischfilet, mit Apfel- Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Möhrenrohkost ^{A,G,J} | Salatteller "Caprese" mit Eisberg, Tomate, Mozzarella und Oliven dazu Baguette ^{A,G} |
| Sa 08.09. | | Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Fleischeinlage ¹ Obst | geb. Fleischkäse auf Bayrisch Kraut Kartoffelpüree und Senf ^{3,A,G,J} | |
| So 09.09. | 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