

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 25.02.	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Bockwurst ^l 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 26.02.	Eierkuchen mit Fruchtfüllung und Vanillesoße ^{A,C,G}	Fleischbällchen in Dillsoße mit Reis und buntem Salat ^{A,G}	Hähnchenschenkel mit Geflügeloße, Rotkohl und Kartoffeln ^{A,G,J}	Quarktöpfchen mit Waldbeeren und Einback ^{A,D,G}
Mi 27.02.	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 28.02.	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 01.03.	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 02.03.		Pichelsteiner Gemüseintopf mit Wiener Würstchen, Dessert ^{A,l}	Kohlroulade in Kümmelsoße mit Petersilienkartoffeln ^A	
So 03.03.	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 04.03.	Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprika ^A Dessert	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{A,G}	Geflügelbratwurst mit Soße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ^A	Salatteller "Rustikal" mit Gurken, Tomaten, Möhrenstreifen, kleinen Frikadellen und Baguette ^{A,G}
Di 05.03.	Schnittlauchquark mit Salzkartoffeln ^G Obst	Würzfleisch mit Petersilienkartoffeln und rote Beete ^{A,G}	Hausmachersülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln ^G	Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat und Garnitur ^{A,G}
Mi 06.03.	Spinatlasagne mit Käse überbacken ^{A,G} frisches Obst	ged. Seelachsfilet mit Rahmmöhren und Salzkartoffeln ^{A,G}	Putengulasch mit Kaisergemüse und Spätzle ^{A,G}	Salatteller "Rustikal" mit Gurken, Tomaten, Möhrenstreifen, kleinen Frikadellen und Baguette ^{A,G}
Do 07.03.	Sahne-Pilzragout mit Butterspätzle ^{A,G} Obst	deftiges Würstchengulasch mit Kartoffelspalten und Krautsalat ^G	Kasselerbraten auf Grünkohl, dazu Salzkartoffeln und Senf ^A	Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat und Garnitur ^{A,G}
Fr 08.03.	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 09.03.		Hühnersuppentopf mit Gemüse und Reiseinlage ^I Dessert	Fleischklößchen in Rahmsoße mit Möhrengemüse und Spätzle ^{A,G,I}	
So 10.03.	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 11.03.	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 12.03.	Blumenkohlaufauf mit Möhrenwürfeln und Kartoffeln ^G 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 13.03.	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln Rote Beete ^{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 14.03.	Reissuppe mit Fleischklößchen Gemüse und Eierstich Dessert ^{A,C,G}	Vegetarische Kohlroulade mit heller Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln ^{A,G}	gebratenes Fischfilet, mit Apfel- Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Möhrenrohkost ^{A,G,J}	Partywiener mit buntem Kartoffelsalat, Senf und Garnitur ^{A,D,G}
Fr 15.03.	3 gefüllte Hefeklöße mit Vanillesoße Obst ^{A,G}	Hackfleischbällchen in Tomatensoße mit Nudeln ^A Dessert	Schweinekotelett paniert mit Bratensoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln ^{A,J}	Salatteller "Caprese" mit Eisberg, Tomate, Mozzarella und Oliven dazu Baguette ^{A,G}
Sa 16.03.		Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Fleischeinlage ¹ Obst	geb. Fleischkäse auf Bayrisch Kraut Kartoffelpüree und Senf ^{3,A,G,J}	
So 17.03.	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 18.03.	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 19.03.	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 20.03.	4 Eierkuchen mit Apfelmus ^{A,G}	Fleischklößchen Toskana in Tomatensoße mit Käse überbacken, Butterreis, Salat ^{A,G}	panierte Rinderleber mit Apfel-Zwiebelsoße und Kartoffelpüree Dessert ^{A,G}	Salatteller "Hawai" mit Eisberg, Tomate, Ananas und Kochschinken dazu Baguette ^{A,G}
Do 21.03.	grüne Bohneneintopf mit Kartoffeln und Fleischeinlage Obst ^{A,I}	Gemüselasagne mit Basilikum-Sahnesoße und Käse Obst ^{A,G}	Hühnerfrikassee mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln ^{A,G}	Quarktöpfchen mit Vanille-Sahnequark, auf Apfelwürfeln und Einback ^{A,G}
Fr 22.03.	Gemüsefrikadelle mit Schnittlauchsoße und Salzkartoffeln ^{A,G}	Seelachs in Eihülle mit Tomatensoße und Gemüsereis Obst ^{A,G}	Paprikaschote mit Bratensoße und Salzkartoffeln Dessert ^A	Salatteller "Hawai" mit Eisberg, Tomate, Ananas und Kochschinken dazu Baguette ^{A,G}
Sa 23.03.		Reiseintopf mit Gemüse und Kasseler Dessert ^I	Bratwurst mit Soße, Möhrengemüse und Kartoffeln ^{A,J}	
So 24.03.	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