

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 25.03.	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln und Wiener Würstchen Obst	Pizza "Salami" mit Paprika, Mais und Käse überbacken, Schokoladenquark ^{A,G}	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln und ^{A,G} rote Beete	Salatteller "Neptun" mit geräucherte Lachsstreifen, Senf-Dilldressing und Baguette ^{A,D,G}
Di 26.03.	Semmelknödel mit Pilzragout und Gurkensalat ^{A,G}	Gehacktesoße mit Salzkartoffeln und Gurkensalat ^A	Ung. Schaschlikgulasch mit Speck, Zwiebeln und Paprika dazu Makkaroni Dessert ^{A,G}	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf ^{A,G,J}
Mi 27.03.	Tortellini mit Knoblauch- Kräutersoße, frischer Salat ^{A,G}	Hähnchen-Nudeln in Tomaten-Rahmsauce mit Zucchini und Paprika ^{A,G}	pan. Schollenfilet mit Remoulade, Salzkartoffeln und Bohnensalat ^{A,G}	Salatteller "Neptun" mit geräucherte Lachsstreifen, Senf-Dilldressing und Baguette ^{A,D,G}
Do 28.03.	Rindfleisch Eintopf mit Gemüse und Kartoffeln Banane ^A	Kartoffelauflauf mit Paprika, Champignons und Hirtenkäse Banane ^{A,G}	Senfkrustenbraten mit Soße, Bohngemüse und Salzkartoffeln ^{A,J}	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf ^{A,G,J}
Fr 29.03.	Kräuterquark mit Salzkartoffeln und Eisbergsalat ^G	Eieromelett gefüllt mit Kochschinkenstreifen, Gemüse und Salzkartoffeln ^{A,G}	Hackbraten mit Soße, Buttererbsen und Salzkartoffeln ^{3,A,D,G,J}	Salatteller "Neptun" mit geräucherte Lachsstreifen, Senf-Dilldressing und Baguette ^{A,D,G}
Sa 30.03.		Kartoffelsuppe westfälische Art mit Kasseler und Gemüse Dessert ^{A,I}	Geflügelfrikadelle in Bratensoße mit Mischgemüse und Salzkartoffeln ^{A,G,J}	
So 31.03.	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

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 01.04.	Reiseintopf mit Fleischklößchen Eierstich ^{A,C,I,J} Dessert	3 Kartoffeltaschen mit Käsesoße und buntem Gemüse Obst ^{A,G}	Zwiebelschnitzel mit Bratensoße, Kartoffeln und Wachsbohnsalat ^{A,G}	bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Ei, Joghurtdressing und Baguette ^{A,C,G}
Di 02.04.	Gabelspaghetti mit Tomaten-Basilikumsoße Reibekäse und Obst ^{A,G,J}	Gyros vom Schwein hausgem. Tzaziki Tomatenreis und Krautsalat ^G	Fischfilet "Bordelaise" mit Kräuter-Senfsoße, Salzkartoffeln und Krautsalat ^{A,G,J}	Quarktöpfchen mit Vanille-Sahnequark, roter Grütze und Einback ^{A,G}
Mi 03.04.	Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Schweinefleisch Obst ^{A,C,I}	Landhauspfanne mit Spätzle, Gemüse, Hackbällchen und Käsesoße Obst ^{3,A,G}	Chili con carne mit Reis ^A und Dessert	bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Ei, Joghurtdressing und Baguette ^{A,C,G}
Do 04.04.	Hefeklöße mit Vanillesoße und Kirschen ^{A,G}	Brokkoliauflauf mit Kartoffeln und Käse, Dessert ^{A,G}	Rinderroulade in Soße, Apfelrotkohl ^{3,8,A,J} , Petersilienkartoffeln	Quarktöpfchen mit Vanille-Sahnequark, roter Grütze und Einback ^{A,G}
Fr 05.04.	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Bauchfleisch, Dessert ^I	Sesam-Ofenkartoffeln dazu Paprikadip mit Hirtenkäse ^{A,G}	Bratwurst mit Soße, Sauerkraut, Salzkartoffeln und Senf ^{3,A,G,J}	bunter Salatteller mit Hähnchenbruststreifen, Ei, Joghurtdressing und Baguette ^{A,C,G}
Sa 06.04.		Kesselgulasch mit Kartoffeln und Paprika Dessert ^{A,J}	Nackenbraten in leichter Senfsoße Blumenkohl ^{3,A,G,J} Petersilienkartoffeln	
So 07.04.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	Hähnchenkeule Möhrengemüse Kartoffeln ^{3,A,G} Obst	Rinderbraten mit Leipziger Allerlei und Thüringer Klößen Obst ^{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 08.04.	Asiatisches Curry (Zucchini, Zuckerschoten, Champignons, Mungbohnen) mit Naturreis und Dessert^A	Apfelstrudel mit Vanillesoße Obst ^{A,G}	Schweinerückensteak mit Sauce Bernaise, Brokkoli und Kartoffeln Obst ^{A,G}	bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, Ei und Baguette ^G
Di 09.04.	grüne Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wiener Würstchen ^A Dessert	Gemüsemautaschen mit Petersiliensoße und Möhrensalat ^{A,G}	Fleischkäse mit Bratensoße Salzkartoffeln und Möhrensalat ^{A,G}	Geflügelsalat mit Mandarinen, Butter und Baguette ^G
Mi 10.04.	Vollkornnudeln mit Gemüse und Käsesoße ^{A,G} Obst	Schweinebraten in feiner Soße, mit Blumenkohlgemüse und Kartoffeln ^{A,C,J}	geb. Fischfilet mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Rotkrautsalat ^{A,G}	bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, Ei und Baguette ^G
Do 11.04.	Mexikanischer Eintopf mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Knackwurstscheiben ^A	Eieromelett auf Blattspinat mit Salzkartoffeln ^{A,C,G}	Frikadelle mit Bratensoße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ^{A,G}	Geflügelsalat mit Mandarinen, Butter und Baguette ^G
Fr 12.04.	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus ^{A,G}	Wirsing-Fischroulade mit Reis und Brokkoli-Champignon Gemüse Dessert ^{A,G}	Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit frischen Champignons und Spätzle, Obst ^{A,G,I}	bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, Ei und Baguette ^G
Sa 13.04.		Nudelsuppe mit Rindfleisch und Eierstich Dessert ^{A,C,G,I}	ged. Hähnchenbrust in Cremesoße, Brokkoli und Reis ^{A,G}	
So 14.04.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	geb. Schollenfilet mit Speck und Zwiebeln Kräutermöhren und Kartoffeln ^{B,A}	Sauerbraten mit Apfelrotkohl und ^{B,A} 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 15.04.	Gemüse Eintopf Gärtnerin mit Hörnchennudeln, Eierstich und Petersilie ^{A,I} Dessert	Kürbisgratin mit Kartoffeln und Blattsalat mit roter Beete ^{A,G}	Geflügelleber in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree Dessert ^{A,G}	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette ^{A,G}
Di 16.04.	ital. Tomatengemüse auf Bandnudeln mit geriebenem Käse Dessert ^{A,G}	Eierkuchen mit Fruchtfüllung und Vanillesauce ^{A,C,G}	Welsfilet paniert mit Kräutersauce, Buttererbsen und Salzkartoffeln ^{A,G}	Quarktöpfchen "Pfirsich Melba" mit Erdbeersauce und Einback ^{A,G}
Mi 17.04.	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu heiße Kirschen ^{A,G}	Gnocchi mit Spinat-Champignon- Frischkäsesauce und Gurkensalat ^{A,G,I}	Rindergulasch mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat ^{A,G}	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette ^{A,G}
Do 18.04.	Steckrübeneintopf mit Kartoffeln und Schweinefleisch Dessert ^{A,G}	Seelachsfilet mit Basilikumsauce, gebratener Blumenkohl und Kartoffeln ^{A,G}	Asiatische Reispfanne mit Gemüse, Hähnchenbruststreifen und süß-saurer Sauce ^{A,C,J}	Quarktöpfchen "Pfirsich Melba" mit Erdbeersauce und Einback ^{A,G}
Fr 19.04.	Spirelli mit Schinken-Sahnesauce und Salat ^{A,G,I}	Riesenrösti mit Kräuterquark Obst ^G	Krustenbraten mit Schwarzbiersauce Semmelknödelscheiben, und Rosenkohl ^{A,J}	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette ^{A,G}
Sa 20.04.		Nudelsuppe mit Rindfleisch und Eierstich Dessert ^{A,C,G,I}	ged. Hähnchenbrust in Cremesauce, Brokkoli und Reis ^{A,G}	
So 21.04.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	ged. Fischfilet mit Dillsauce, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln ^{A,G}	Rinderbraten mit Apfelrotkohl und ^{B,A} 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