

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 10.03.2025	Maiscremesuppe [ML / 12] 	Bolognese [SL, ML] mit Gabelspaghetti [GG, WZ / 12] gemischter Salat [SU, SE / 2] 	Gemüse-Köttbular [EI] mit Rahmsoße [ML, GG, WZ] mit Butterreis [ML] Wild-Preiselbeeren gemischter Salat [SU, SE / 2] 	Schoko Pudding [GG, WZ, ML] 
Dienstag 11.03.2025	Frühlingsuppe mit Gemüse und Eiernudeln [SL, GG, WZ, EI] 	[GG, WZ / 2] Kartoffel-Risotto [ML] und Ratatouille 	Linsen-Kartoffel-Gemüse- Auflauf [EI, ML] mit pikantem Dip [ML] 	Mandarinenfilets 
Mittwoch 12.03.2025	Kräuter-Cremesuppe [SL, ML / 12] 	gekochte Eier [EI] mit grüner Soße [ML, SE, GG, WZ, EI / 7, 12] und Salzkartoffeln 	Bandnudeln mit Waldpilzen in Sahnesoße [GG, WZ, EI, ML] gemischter Salat mit Essig-Öl Dressing [SU, SE / 2] 	Grießpudding [GG, WZ, ML] 
Donnerstag 13.03.2025	Hühnersuppe mit Nudeln [GG, WZ, SL] 	Szegediner Gulasch [SU / 2] mit Kartoffelpüree [ML] 	Grießschnitte mit Sauerkirschen [ML, GG, WZ, EI] 	Fruchtjoghurt Granatapfe [ML] 
Freitag 14.03.2025	Tomatencremesuppe [GG, WZ, ML] 	Hokifilet mehliert [GG, WZ, FI, ML / 28] mit Dillkartoffeln Gurkensalat [SU, ML / 2, 13] 	Gemüsegulasch mit Kartoffelpüree [ML] 	Obst der Saison [14] 
Samstag 15.03.2025		Kartoffeleintopf mit Bockwurst [SL, ML / 1, 2] 	Vegetarischer Bohneneintopf [SL] 	Karamell Sahnepudding [ML] 
Sonntag 16.03.2025	Rinder-Kraftbouillon [GG, WZ, EI] 	Glasierter Schweinenacken in Senf-Kräuter-Soße [SE, ML / 12] mit Herzogin-Kartoffeln [GG, WZ, EI, ML] und Blumenkohl [12] 	Pfannkuchlein mit Zucchini- Kräuter-Füllung [GG, WZ, EI, ML / 3] Pilzrahmsoße [ML, GG, WZ] Eisbergsalat mit Balsamico Dressing [SL] 	Eisbecher Banane [ML / 12] 