

Mittagessen 31.03.2025 bis 06.04.2025 (14. KW)



	Montag 31.03.2025	Dienstag 01.04.2025	Mittwoch 02.04.2025	Donnerstag 03.04.2025	Freitag 04.04.2025	Samstag 05.04.2025	Sonntag 06.04.2025
Vorspeise (immer vegetar.)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Gurkensalat (V)	Kohlrabicreme (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Süßkartoffel suppe (V)	Römersalat Orangendressing (V)	Spargelsuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Würziger Hackbraten(R+S) Specksoße Erbsen und Wurzeln Salzkartoffeln	Hausmacher Sülze(S) Remoulade Bratkartoffeln	Süßer Kaiserschmarrn mit Dessertkirschen (V)	Hähnchenbrustfil et paniert Bratensoße Leipziger Allerlei Salzkartoffeln	hausgemachte Fischstäbchen Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree	Tortellini mit Ricotta und Spinat gefüllt im Tomatensud (V)	Deftiger Grünkohl Kasseler(S) Bratkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Nudel in Pesto Kirschtomaten und Zucchiniwürfel (V)	Zucchini gratin mit Feta Kartoffelpüree (V)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Vegetarischer Möhren Kartoffelgratin (V)	Tomaten Zucchini Eintopf mit Reis (V)	Vegetarisches Schnitzel Blumenkohl Kräutersoße Salzkartoffeln (V)
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Nudel in Pesto Kirschtomaten und Zucchiniwürfel (V)	Zucchini gratin mit Feta Kartoffelpüree (V)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Vegetarischer Möhren Kartoffelgratin (V)	Tomaten Zucchini Eintopf mit Reis (V)	Vegetarisches Schnitzel Blumenkohl Kräutersoße Salzkartoffeln (V)
Dessert	Butterkeks pudding	Mousse Heidelbeere	Bananenquark	Fruchtjoghurt	Vanillepudding	Bananenpudding	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.

Abkürzungen:
(S): Schwein
(R): Rind
(G): Geflügel
(V): vegetarisches Gericht

Diät-Essen werden für Sie nach Absprache mit der Küchenleitung extra zubereitet.

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

**Was mir
gut tut.**

Mittagessen 07.04.2025 bis 13.04.2025 (15. KW)



	Montag 07.04.2025	Dienstag 08.04.2025	Mittwoch 09.04.2025	Donnerstag 10.04.2025	Freitag 11.04.2025	Samstag 12.04.2025	Sonntag 13.04.2025
Vorspeise (immer vegetar.)	Kohlrabicreme (V)	Gemüsecreme (V)	Gurkensalat (V)	Kichererbsen suppe (V)	Blumenkohl creme (V)	Tomatensalat (V)	Gemüsecreme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Hähnchenragout Currysoße mit Früchten Reis	Nürnberger Bratwürstchen (R/S) Sauerkraut Kartoffelpüree	Hackfleischrolle (S) gefüllt mit Feta Ratatouilligemüse Reis	Wurstgulasch(S) mit Paprika Nudeln	Schollenfilet Kohlrabi in Schnittlauchrahm Salzkartoffeln	Holsteiner Kartoffelsuppe mit Kasseler (S) Gemüsewürfel	Schweinefilet geschnetzeltes frischen Champignons Brokkoli Kartoffelpüree
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Gemüsefrikadelle Karottensoße Salzkartoffeln (V)	Spätzlepfanne mit Pilzen und Gemüse (V)	Zucchini-aler auf Tomatenragout Reis (V)	Gemüsebällchen mit Kürbis Schnittlauchsoße Reis (V)	Quinoa-Erbsen- Frikadelle Tomatensoße Möhren Kartoffelpüree (V)	Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt Currysoße Reis (V)	Sellerieschnitzel Rahmgemüse Kartoffelpüree (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Gemüsefrikadelle Karottensoße Salzkartoffeln (V)	Spätzlepfanne mit Pilzen und Gemüse (V)	Zucchini-aler auf Tomatenragout Reis (V)	Gemüsebällchen mit Kürbis Schnittlauchsoße Reis (V)	Quinoa-Erbsen- Frikadelle Tomatensoße Möhren Kartoffelpüree (V)	Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt Currysoße Reis (V)	Sellerieschnitzel Rahmgemüse Kartoffelpüree (V)
Dessert	salziger Karamellpudding	Fruchtjoghurt	Rote Grütze Vanillesoße	Stracciatella Pudding	Erdbeerpudding	Frischobst	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.

Abkürzungen:
(S): Schwein
(R): Rind
(G): Geflügel
(V): vegetarisches Gericht

**Was mir
gut tut.**

Diät-Essen werden für Sie nach Absprache mit der Küchenleitung extra zubereitet.

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

Mittagessen 14.04.2025 bis 20.04.2025 (16. KW)



	Montag 14.04.2025	Dienstag 15.04.2025	Mittwoch 16.04.2025	Donnerstag 17.04.2025	Freitag 18.04.2025	Samstag 19.04.2025	Sonntag 20.04.2025
Vorspeise (immer vegetar.)	Kohlrabikreme (V)	Kresse-Gurkensalat (V)	Blumenkohlcreme (V)	Kartoffelcreme (V)	Champignon Cremesüppchen (V)	Tomatensalat (V)	Spargelsuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Frikadelle (R-S) Bratensoße Mischgemüse Salzkartoffeln	Schweinekotelett paniert Petersiliensoße Blumenkohl Kartoffeln	Gnocchipfanne Mediterranes Gemüse Tomatensoße (V)	Rinderleber Apfelringe Kartoffelpüree	Sylter Matjestopf Zwiebeln, Äpfel und Gurke Pellkartoffeln	gekochte Eier Frankfurter grüne Soße Salzkartoffeln	Lamnbraten Rosmarinsoße grüne Bohnen Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Kartoffeltaschen mit Tomate-Mozzarella gefüllt Ratatouille gemüse (V)	Blumenkohl im Backteig Petersiliensoße Salzkartoffeln (V)	Zucchiniitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Spargelrisotto mit Gemüsewürfel (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark Gurkenraspel (V)	Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt Currysoße Reis (V)	Sellerieschnitzel Rahmgemüse Kartoffelpüree (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Kartoffeltaschen mit Tomate-Mozzarella gefüllt Ratatouille gemüse (V)	Blumenkohl im Backteig Petersiliensoße Salzkartoffeln (V)	Zucchiniitaler auf Tomatenragout Reis (V)	Spargelrisotto mit Gemüsewürfel (V)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark Gurkenraspel (V)	Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt Currysoße Reis (V)	Sellerieschnitzel Rahmgemüse Kartoffelpüree (V)
Dessert	Wackelpudding	Fruchtjoghurt	Tiramisu Creme	Mango Mousse	Milchpudding salzige Karamellsoße	Frischobst	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.

Abkürzungen:
(S): Schwein
(R): Rind
(G): Geflügel
(V): vegetarisches Gericht

Was mir gut tut.

Diät-Essen werden für Sie nach Absprache mit der Küchenleitung extra zubereitet.

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Mittagessen 21.04.2025 bis 27.04.2025 (17. KW)



	Montag 21.04.2025	Dienstag 22.04.2025	Mittwoch 23.04.2025	Donnerstag 24.04.2025	Freitag 25.04.2025	Samstag 26.04.2025	Sonntag 27.04.2025
Vorspeise (immer vegetar.)	Tomatencreme (V)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Gurkensalat (V)	Wirsing cremesuppe (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Tomatensalat (V)	Gemüsecreme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Putenbrustbraten Rahmsoße grüner Spargel hollandaise Salzkartoffeln	Kohlrabieintopf Kasseler(S) Karotten Frühlingslauch Kartoffelwürfel	Sahniger Milchreis Kirschen (V)	Kasseler kotelett (S) Bratensoße Leipziger Allerlei Kartoffelpüree	Fischfilet gebraten Rahmspitzkohl Salzkartoffeln	Erbseintopf Sellerie, Karotten Kartoffelwürfel Lauch Würstchen(S)	Spare Ribs (S) Asiasoße Maisgemüse Kartoffelecken
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse (V)	Polenta- Spinatmedallion frisches Gartengemüse Tomatenbutter (V)	Karotten- Kürbiskern- rösti Erbsenpüree Currysoße (V)	Gemüsebällchen mit Kürbis Schnittlauchsoße Reis (V)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Gemüsebagel Basilikumsoße Reis (V)	Pastinaken- Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße
Menü 3 Vegetarische Kost	Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse (V)	Polenta- Spinatmedallion frisches Gartengemüse Tomatenbutter (V)	Karotten- Kürbiskern- rösti Erbsenpüree Currysoße (V)	Gemüsebällchen mit Kürbis Schnittlauchsoße Reis (V)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Gemüsebagel Basilikumsoße Reis (V)	Pastinaken- Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße
Dessert	Vanillepudding	Fruchtjoghurt	Mandarine	Fruchtquark	Wackelpudding	Banane	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.

Abkürzungen:
(S): Schwein
(R): Rind
(G): Geflügel
(V): vegetarisches Gericht

**Was mir
gut tut.**

Diät-Essen werden für Sie nach Absprache mit der Küchenleitung extra zubereitet.

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**