

Mittagessen 24.02.2025 bis 02.03.2025 (9. KW)



	Montag 24.02.2025	Dienstag 25.02.2025	Mittwoch 26.02.2025	Donnerstag 27.02.2025	Freitag 28.02.2025	Samstag 01.03.2025	Sonntag 02.03.2025
Vorspeise (immer vegetar.)	Spargelsuppe (V)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Gurkensalat (V)	Kichererbsen suppe (V)	Kürbiscreme (V)	Tomatensalat (V)	Gemüsecreme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Zarter Putenbrustbraten Rahmsoße gartenfrisches Gemüse Salzkartoffeln	Kohlrabieintopf Kasseler(S) Karotten Frühlingslauch Kartoffelwürfel	Sahniger Milchreis Zimt und Zucker Apfelmus (V)	Köttbullar (R-S) "Fleischbällchen" Rahmsoße Salzkartoffeln Preiselbeeren,	Wildlachs gebraten Rahmspitzkohl Salzkartoffeln	Erbseintopf Sellerie, Karotten Kartoffelwürfel Lauch Würstchen(S)	Kalbsgulasch, Rotkohl, Knödel
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Quinoa-Erbсен- Frikadelle Tomatensoße Möhren Kartoffelpüree (V)	Blumenkohl im Backteig Petersiliensoße Salzkartoffeln (V)	Karotten- Kürbiskern- rösti Erbsenpüree Currysoße (V)	Gemüsebällchen mit Kürbis Schnittlauchsoße Reis (V)	Käseschnitzel Tomatensoße Brokoli Nudeln (V)	Gemüsebagel Basilikumsoße Reis (V)	Pastinaken- Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße
Menü 3 Vegetarische Kost	Quinoa-Erbсен- Frikadelle Tomatensoße Möhren Kartoffelpüree (V)	Blumenkohl im Backteig Petersiliensoße Salzkartoffeln (V)	Karotten- Kürbiskern- rösti Erbsenpüree Currysoße (V)	Gemüsebällchen mit Kürbis Schnittlauchsoße Reis (V)	Käseschnitzel Tomatensoße Brokoli Nudeln (V)	Gemüsebagel Basilikumsoße Reis (V)	Pastinaken- Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße
Dessert	Vanillepudding	Fruchtjoghurt	Mandarine	Schokoladen pudding	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

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

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen
guten Appetit!**

**Was mir
gut tut.**

Mittagessen 03.03.2025 bis 09.03.2025 (10. KW)



	Montag 03.03.2025	Dienstag 04.03.2025	Mittwoch 05.03.2025	Donnerstag 06.03.2025	Freitag 07.03.2025	Samstag 08.03.2025	Sonntag 09.03.2025
Vorspeise (immer vegetar.)	Maissalat (V)	Weißkrautsalat (V)	Gemischter Salat Sahnedressing (V)	Brechbohnen salat (V)	Kohlrabicreme (V)	Blumenkohlsalat (V)	Spargelsuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Leberkäse (S), Sauerkraut, Kartoffelpüree	Bauernpfanne Hackfleisch(R/S) Kartoffelwürfel Gemüse	Apfelpfann kuchen Vanillesoße (V)	Hähnchenragout Currysoße mit Früchten Reis	Fischfrikadelle hausgemacht Bratkartoffeln Honigsenfsoße	Feine Rostbratwurst(S) bunter Kartoffelsalat	Tafelspitz(R) Meerrettichsoße Grüne Bohne Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Gemüse- Kartoffelauflauf (V)	Polenta- Spinatmedallion frisches Gartengemüse Tomatenbutter (V)	Eieromelette gefüllt mit Rahmspinat (V)	Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt Currysoße Reis (V)	Vegetarische Lasagne Tomatensoße (V)	Pellkartoffeln Kräuterquark,Gur kenraspel (V)	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Gemüse- Kartoffelauflauf (V)	Polenta- Spinatmedallion frisches Gartengemüse Tomatenbutter (V)	Eieromelette gefüllt mit Rahmspinat (V)	Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt Currysoße Reis (V)	Vegetarische Lasagne Tomatensoße (V)	Pellkartoffeln Kräuterquark,Gur kenraspel (V)	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)
Dessert	Nusspudding	Fruchtjoghurt	Vanillepudding	Quarkspeise	Griesdessert	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 10.03.2025 bis 16.03.2025 (11. KW)



	Montag 10.03.2025	Dienstag 11.03.2025	Mittwoch 12.03.2025	Donnerstag 13.03.2025	Freitag 14.03.2025	Samstag 15.03.2025	Sonntag 16.03.2025
Vorspeise (immer vegetar.)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Gurkensalat (V)	Karottensuppe mit Honig (V)	Brechbohnen salat (V)	Gemüsecreme (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Tomatencreme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Tortellini Carne mit Rindfleisch Gemüsewürfel Sahnesoße	Hähnchensteak Currysoße Gemüsereis	Rinderhacksteak Bratensoße Mischgemüse Kartoffelpüree	Putengulasch frischen Champignons Nudeln	Heringsfilet gebraten Tomatenragout Bratkartoffeln	Weißer Bohneneintopf Karotten, Lauch Kasselerwürfel (S)	Schweineroulade an Specksauce, Kohlrabi und Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömm- liche Kost	Nudeln in Tomatensoße Gemüse (V)	Semmelknödel, Champignon in Rahm (V)	Tomaten - Zucchiniragout Kartoffelpüree (V)	Gebackener Feta auf Wirsingpüree (V)	Hirtenpfanne(V) Reisnudeln, Weißkäse, Tomaten Zwiebeln, Oliven, Peperoni Zucchini, Bohnen	Quarkkeulchen mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus (V)	Pastinaken- Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße
Menü 3 Vege-tari- sche Kost	Nudeln in Tomatensoße Gemüse (V)	Semmelknödel, Champignon in Rahm (V)	Tomaten - Zucchiniragout Kartoffelpüree (V)	Gebackener Feta auf Wirsingpüree (V)	Hirtenpfanne(V) Reisnudeln, Weißkäse, Tomaten Zwiebeln, Oliven, Peperoni Zucchini, Bohnen	Quarkkeulchen mit Zimt und Zucker dazu Apfelmus (V)	Pastinaken- Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße
Dessert	Butterkeks pudding	Fruchtjoghurt	Erdbeerpudding	Wackelpudding	Fruchtquark	Vanillepudding	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 17.03.2025 bis 23.03.2025 (12. KW)



	Montag 17.03.2025	Dienstag 18.03.2025	Mittwoch 19.03.2025	Donnerstag 20.03.2025	Freitag 21.03.2025	Samstag 22.03.2025	Sonntag 23.03.2025
Vorspeise (immer vegetar.)	Karottensalat (V)	Gurkensalat (V)	Eisbergsalat Orangendressing (V)	Kartoffelcreme (V)	Blumenkohl creme (V)	Römersalat Orangendressing (V)	Tomatencreme (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Frikadelle (R-S) Bratensoße Mischgemüse Salzkartoffeln	Putengulasch frischen Champignons Nudeln	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	Bratwurst (S) grüne Bohnen in Rahm Salzkartoffeln	Fischfilet gebraten Remoulade Bratkartoffeln	Linseneintopf Wursteinlage (S), Suppengrün Kartoffelwürfel	Krustenbraten(S) Rahmsoße Rosenkohl Salzkartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Gefüllter Germknödel mit Heidelbeeren Vanillesoße Mohnzucker (V)	Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse (V)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüserais (V)	Gemüsepfanne mit Reis Rahmsoße (V)	Kürbis- Chiasamen- Schnitzel Schnittlauchrahm Kartoffelpüree (V)	Vegetarisches Schnitzel Blumenkohl Kräutersoße Salzkartoffeln (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Gefüllter Germknödel mit Heidelbeeren Vanillesoße Mohnzucker (V)	Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse (V)	Rote Beete Bratling Karottengemüse Salzkartoffeln (V)	Tofukloß Kapernsoße Gemüserais (V)	Gemüsepfanne mit Reis Rahmsoße (V)	Kürbis- Chiasamen- Schnitzel Schnittlauchrahm Kartoffelpüree (V)	Vegetarisches Schnitzel Blumenkohl Kräutersoße Salzkartoffeln (V)
Dessert	Bananenpudding	Fruchtjoghurt	Obstsalat	Karamell Pudding	Fruchtquark	Panna Cotta	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 24.03.2025 bis 30.03.2025 (13. KW)



	Montag 24.03.2025	Dienstag 25.03.2025	Mittwoch 26.03.2025	Donnerstag 27.03.2025	Freitag 28.03.2025	Samstag 29.03.2025	Sonntag 30.03.2025
Vorspeise (immer vegetar.)	Tomatensalat (V)	Weißkrautsalat (V)	Tomatencreme (V)	Blattsalat Zitronendressing (V)	Römersalat Orangendressing (V)	Gurkensalat (V)	Spargelsuppe (V)
Menü 1 Vollwertige Kost	Gabelspaghetti, Bolognese (R-S) Gemüsewürfel	Putengyros Tomatenreis Tzasiki	Bauernfrühstück Schinken(S) Ei und Gewürzgurke	Schweinebauch aus dem Ofen, Sauerkraut, Kartoffelpüree	Bratheringsfilet in Sauer Zwiebelringe Bratkartoffeln	Senfeier Karotten Kartoffelstampf (V)	Rindergulasch Rotkohl Kartoffeln
Menü 2 Leicht bekömmliche Kost	Blattspinat-Gratin mit Kartoffel, Bechamelsonße	Veganes Putengyros Tomatenreis Tzasiki (V)	Zucchini-puffer Gemüse-püree Tomatenbutter (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)	Gemüseauflauf Paprikasoße Kartoffelwürfel	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Gemüsepfanne mit Reis Rahmsoße (V)
Menü 3 Vegetarische Kost	Blattspinat-Gratin mit Kartoffel, Bechamelsonße	Veganes Putengyros Tomatenreis Tzasiki (V)	Zucchini-puffer Gemüse-püree Tomatenbutter (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)	Gemüseauflauf Paprikasoße Kartoffelwürfel	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Gemüsepfanne mit Reis Rahmsoße (V)
Dessert	Kirschpudding	Griesdessert	Mousse Zitrone	Fruchtjoghurt	Schokoladen pudding	Kaffeecreme	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!**