

SUPPE

MENÜ I

Gutes für jeden Geschmack

MENÜ II

Leicht verdaulich genießen

MENÜ III

Vegetarisch und vegan 

DESSERT

MONTAG

Karotten-cremesuppe



Gekochtes Rindfleisch^A
mit Meerrettichsauce^{GMI}
Möhrengemüse
Petersilienkartoffeln

Hähnchenfrikassee
mit Champignons
und Gemüserais^A
Salatteller^{AM,5,11}

Kartoffeltaschen^M
mit Gemüseragout^A
Blattsalate^{AM,5,11}



Karamell-
pudding^{MN,11}

DIENSTAG

Gerstensuppe
mit Gemüse^{AG}



Mini-Schweinshaxe
mit Kümmelsauce^{H,3}
Brezenknödel^{EGM}
Salatteller^{AM,5,11}

Spinat-Maultaschen^{EGM}
mit Zucchini-Tomaten-
Gemüse
an Frischkäsesauce^M



Reis-Quarkauflauf^{EM}
mit Vanillesauce^M
und Erdbeerragout



Kompott



MITTWOCH

Champignon-
cremesuppe^{GM}

Fischfrikadelle^{BFGM}
Remouladensauce^{BEGM,11}
mit Kartoffelsalat^B
Salatteller^{AM,5,11}



Gefüllte Rinderroulade
mit buntem Karottengemüse
Kartoffelklöße⁵

Wirsingstrudel^{EG}
mit Walnussauce^{AN}
Salatteller^{AM,5,11}



Frucht-
joghurt^{MN,11}

DONNERSTAG

Tomaten-
cremesuppe



Gefüllte Teigtaschen-
Gemüsepfanne^{AEG}
mit Majoranjus
Salatteller^{AM,5,11}

Rotbarschfilet mit
leichter Senfsauce^{ABFGM}
Kaisergemüse
Dampfkartoffeln



Vollkornnudeln mit
Gemüsebolognese^{AG}
Parmesan^{M,2}
Salatteller^{AM,5,11}



Kompott



FREITAG

Gemüsebrühe
mit Eierstich^{AEM}

Matjesfilet mit
Äpfeln und Zwiebeln
in Sauerrahmsauce^{FM}
Petersilienkartoffeln



Putenrollbraten
mit Thymiansauce
glasierte Karotten
Nudeln^G

Gebackene
Rote-Bete-Puffer^G
auf gebratenem Gemüse^A
Kräutersauerrahm^M



Quarkspeise^{MN,11}

SAMSTAG

—

Gemüse Eintopf mit
Blumenkohl, Kohlrabi
und Krakauer^{ABI,2,4,7}
Roggenbrötchen^{CG}



Fränkische Kartoffelsuppe
mit Wienerle^{BI,2,4,7}
Roggenbrötchen^{CG}

Dampfkartoffeln mit
Kräuter-Paprika-Quark^M
Salatteller^{AM,5,11}



Frisches Obst



SONNTAG

Kraftbrühe
mit Grieß-
klößchen^{AGM}

Gefüllte Paprikaschote^G
mit fruchtiger Tomaten-
sauce^A
Gemüserais^A



Rinderbraten
mit Wurzelgemüse^A
Spätzle^{EG}

Marillenknödel^{EGM,1,2}
mit Vanillesauce^M

Nuss-
pudding^{MN,11}