

KW 38	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Vegetarisch
Montag 16.09.2024	<input type="checkbox"/> Rahmgeschnetzeltes vom Schwein, Gartengemüse, Petersilienkartoffeln ● L a,a1,i,La,M,Me	<input type="checkbox"/> Zwei Kohlrouladen (Schwein), Bratensoße, Stampfkartoffeln mit Petersilie ● a,a1,i,La,M,Me	<input type="checkbox"/> Putenmedaillons in Butter-Kräutersoße; mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln ● L a,a1,i,j,La,M,Me	<input type="checkbox"/> Pikante Gemüsepfanne in cremiger Currysoße; mit Langkornreis ● B a,a1,j,La,M,Me
Dienstag 17.09.2024	<input type="checkbox"/> Gebackene Fischstäbchen, Rahmspinat und Kartoffelpüree ● L a,a1,d,La,M,Me	<input type="checkbox"/> Erbsensuppe; mit geschnittener Wiener Wurst vom Schwein ● 20,3,i,j	<input type="checkbox"/> Rinderbraten in Bratensoße, Kohlrabi-Erbsen-Gemüse in cremiger Soße, Salzkartoffeln ● L a,a1,i,j,La,M,Me	<input type="checkbox"/> Penne-Nudeln mit vegetarischer Bolognese ● L B a,a1,a3,i
Mittwoch 18.09.2024	<input type="checkbox"/> Zwetschgenknödel mit Vanillesoße dazu fruchtiges Pflaumenkompott ● L B 11,a,a1,c,La,M,Me	<input type="checkbox"/> Himmel und Erde; Stampfkartoffeln mit Apfelspalten, Rinderbratwurst, Rinderfrikadelle, Mettbällchen vom Schwein ● L 3,a,a1,c,i,La,M,Me	<input type="checkbox"/> Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art; mit Brokkoli und Kräuterspätzle ● a,a1,Alk,c,i,La,M,Me	<input type="checkbox"/> Kleine Gemüserösti, Buttergemüse, Kartoffel-Zwiebel-Stampf und ein cremiger Dip ● B a,a1,c,i,La,M,Me
Donnerstag 19.09.2024	<input type="checkbox"/> Königsberger Klopse aus Rind- und Schweinefleisch, Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln ● L a,a1,c,i,La,M,Me	<input type="checkbox"/> Gebratene Geflügeleber; in Apfel-Zwiebel-Soße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ● a,a1,f,i	<input type="checkbox"/> Seelachs in Kräutermarinade, rustikales Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln ● L d	<input type="checkbox"/> Vegetarischer Kohlrabi-Steckrüben-Eintopf; mit Kartoffelwürfeln ● L B
Freitag 20.09.2024	<input type="checkbox"/> Hausgemachter Wirsing-Möhren-Eintopf; mit gebratenen Mettbällchen vom Schwein ● L a,a1,c,i	<input type="checkbox"/> Panierte Alaska-Seelachshappen, Petersilienkartoffeln mit würzigem Dip ● L a,a1,d,j,La,M,Me	<input type="checkbox"/> Zarte Schweinemedallions in feiner Rahmsoße; mit Apfelrotkohl und Spätzle ● L a,a1,c,i,La,M,Me	<input type="checkbox"/> Herzhafte Käsespätzle; mit Röstzwiebelgarnitur ● B a,a1,c,La,M,Me
Samstag 21.09.2024	<input type="checkbox"/> Hackbraten in Kräutersoße; dazu grüne Bohnen naturell und Salzkartoffeln L a,a1,c,i,La,M,Me	<input type="checkbox"/> Süßer Apfelmilchreis; mit Zimt und Zucker L B La,M,Me	<input type="checkbox"/> Scholle Finkenwerder Art mit Speck und Shrimps, dazu Rahmkartoffeln ● 20,a,a1,b,d,La,M,Me	<input type="checkbox"/> Pfannkuchen mit Gemüsefüllung, Erbsen naturell und kleine Kartoffeln mit Schale ● L B a,a1,c,La,M,Me
Sonntag 22.09.2024	<input type="checkbox"/> Hähnchen Cordon bleu, mit naturellen Erbsen und Möhren, Frühlingspüree ● L 20,a,a1,La,M,Me	<input type="checkbox"/> Sonntagsbraten vom Schwein, Rosenkohl und Speckklößen ● 20,a,a1,c,i,j,La,M,Me	<input type="checkbox"/> Rindfleisch in Meerrettichsoße, Rote-Bete-Gemüse, Salzkartoffeln ● L a,a1,La,M,Me	<input type="checkbox"/> Spinat-Käse-Strudel; dazu Reinsnudelpfanne mit Gemüse mediterrane Art, Tomatensoße ● B a,a1,c,i,La,M,Me

Wir wünschen guten Appetit!