

| KW 14 | Montag, 05.04.2021 | Dienstag, 06.04.2021 | Mittwoch, 07.04.2021 | Donnerstag, 08.04.2021 | Freitag, 09.04.2021 | Samstag, 10.04.2021 | Sonntag, 11.04.2021 |
|--------|---|---|--|---|---|---|---|
| Menü 1 | | Brokkolipfanne (veg.) mit Paprikawürfel in Käsesauce, dazu Spirelli-Nudeln und Kirschquarkspeise | Spinat-Sahne-Sauce (veg.) mit Farfalle-Nudeln, dazu Dessertbecher Schokopudding mit Sahne | Eieromelett (veg.) auf Rahmgemüse (Möhren, Brokkoli, Blumenkohl in Holländischer Sauce, dazu Salzkartoffeln | Wurstgulasch mit Gabelspaghetti, dazu Fruchtmos Himbeer-Apfel | | |
| Menü 2 | | Kartoffelpfanne "Bauernfrühstück Art" dazu Gurken-Bohnen-Salat | Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen, Champignons und Spargel, dazu Dessertbecher Schokopudding mit Sahne | Geschmorte Kohlroulade mit Sauce und Salzkartoffeln | Waldpilzpfanne (veg.) mit frischen Kräutern und Schupfnudeln | | |
| Menü 3 | Hackbraten "Falscher Hase" auf Rahmsauce, dazu Brokkoli-Blumenkohl Gemüse und Kartoffelbrei | Gegrilltes Schweinesteak an frischen Champignonköpfen in Kräuterrahmsauce, dazu Petersilienkartoffeln | Paniertes Putenschnitzel an Erbsen-Schwarzwurzelgemüse und Risolé-Kartoffeln | Matjesfilet "Hausfrauen Art" in Remouladensauce mit Gewürzgurken, Apfel und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln | Rindersauerbraten in Sauce mit Rosinen, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße | Hausgemachter Wiegebraten in Bratenjus, dazu Rahmporree und Salzkartoffeln | Thüringer Rostbrätl gebratenes Schweinesteak mit Zwiebel-Senf-Sauce, Butterbohnen und Kartoffelbrei |
| Menü 4 | | Möhreneintopf mit Rindfleisch und frischer Petersilie, dazu Kaiserbrötchen und Kirschquarkspeise | Weißer Bohnen-Eintopf süß-sauer mit Kasslerfleisch, dazu Dessertbecher Schokopudding mit Sahne | "Irish Stew" Gemüsetopf mit Lammfleisch und Kartoffeln "irische Art", dazu Weißbrot | Deftiger Weißkohleintopf mit Pökelfleisch und Kartoffeln, dazu Mehrkornbrötchen und Fruchtmos Himbeer-Apfel | | |
| Menü 5 | Hähnchenbrustfilet auf Lauch-Sahne-Sauce an bunten Gemüsestreifen und Risolékartoffeln [3,8 BE] | Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit Erbsen-Mais Gemüse und Kartoffelbrei [6,8 BE] | Gedünstete Seelachswürfel in Dill-Senfsauce und Salzkartoffeln, dazu Gurken-Tomaten-Salat [3,8 BE] | Grießbrei (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu kalte Kirschsauce und Obst [8,4 BE] | Hähnchenkeule mit Sauce, französischer Gemüse-Mix und Salzkartoffeln [4,7 BE] | Rindfleisch "Schweizer Art" Rindergulasch, braune Käsesauce, Möhrchen, Romanesco, Blumenkohl, Brokkoli, Zuckerschoten, Kartoffelbrei [3,7 BE] | Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Zucchini-Karotten-Sauce, dazu Brokkoli und Bulgur [4,1 BE] |
| Menü 6 | | | 3 süße Crêpes (veg.) mit Fruchtkonfitüre gefüllt, Schlagsahne und gerösteten Mandeln | Gebratene Mettbällchen mit Pesto-Rosso-Sauce, dazu italienischer Nudelsalat und Garnitur | Brathering mit Gewürzgurke und Zwiebeln bunt garniert, dazu leichter Kartoffelsalat in Essig und Öl | | |
| Salat | | Fernöstliche Salatplatte mit Hähnchenfleisch, Mango, Schinken, Salatkäse und Ei auf Currydressing | Salat "Elsässer Art" mit Joghurt-Kräuterdressing mit Schinken, Salatkäse und Ei auf bunter Salatmischung | Salat "Feinschmecker Art" mit Frenchdressing, Putenbrustfilet und Früchten an Gemüse und Salaten | Salat "Holsteiner Mix" mit Thousand Island-Dressing, Räucherlachsstreifen auf verschiedenen Salaten bunt garniert | | |