

KW 09	Montag, 26.02.2024	Dienstag, 27.02.2024	Mittwoch, 28.02.2024	Donnerstag, 29.02.2024	Freitag, 01.03.2024	Samstag, 02.03.2024	Sonntag, 03.03.2024
Menü 2	Penne Tri Colore (veg.) mit Brokkoli-Frischkäsesauce, dazu Vanillapudding	Gebackener Apfel-Möhren-Taler (veg.) mit grüner Sauce "Frankfurter Art" und Kartoffelpüree, dazu Aprikosen-Joghurt	Pasta-Spaghetti mit Kräuterpesto (veg.) und Mozzarella, dazu Rotkraut-Orangen-Salat	Paniertes Jägerschnitzel aus der Jagdwurst mit Tomatensauce und Makkaroni-Chips, dazu Kirschkompott	Eieromelett (veg.) auf Rahmgemüse, dazu Salzkartoffeln und Obst		
Menü 3	Gebratene Schweineleber in Zwiebelsauce mit Kartoffelbrei	Geschmorte Rippchen auf buntem Sauerkraut, dazu Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln	Schweinefleisch-Knacker auf deftigem Grünkohl, dazu Salzkartoffeln	Hähnchenbruststreifen auf Karotten-Zucchini-Ragout in Bechamelsauce mit Gartenkräutern, dazu Langkornreis	Gebratenes Alaska Seelachsfilet mit Petersiliensauce, Erbsen-Mais-Gemüse und Kartoffelpüree	Gebratene Mettbällchen auf Paprika-Lauch-Gemüse, dazu Kartoffelbrei	Spießbraten vom Schwein mit Brätfüllung im Ofen gegrillt, dazu Zwiebel-Senf-Sauce, Bayrischkraut und Salzkartoffeln
Menü 4	Mecklenburger Gemüseintopf (veg.) mit Sellerie, Porree, Erbsen, Möhren, Bohnen, dazu Vollkornbrot und Vanillapudding	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln dazu Kaiserbrötchen und Aprikosen-Joghurt	Chili con Carne mit roten Bohnen, Gemüsemais und Paprika, dazu Fladenbrot und Apfelmus	Quark-Grieß-Flan (veg.) "Kaiserschmarrn Art" mit Vanille-Puderzucker und Vanillesauce	Brühreis (veg.) mit Sellerie, Karotten, Lauch, dazu Mischbrot und Schokoladenpudding		
Menü 5	Hähnchenfleisch in Sauce "Gärtnerin Art", dazu Reis [BE 4,8]	Bio-Vollkorn-Spirelli (veg.) mit Tomaten-Kräuter-Ragout, dazu Aprikosenjoghurt [BE 8,6]	Schlesische Quarkkeulchen (veg.) mit Rosinen, dazu Zucker und Apfelmus [BE 9,9]	Pilz-Gemüse-Pfanne (veg.) mit feinen Bandnudeln [BE 6,4]	Hackfleischroulade mit Rahmsauce, Fit-Gemüse-Mix und Salzkartoffeln [BE 3,3]	Pikantes Nierchenragout mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Champignons, dazu Kartoffelbrei [BE 3,3]	Beefsteaks mit Pfannen-Saison-Gemüse aus Karotten, Steckrüben, Kürbis, Lauch und Kohl, dazu Kartoffelbrei [BE 3,3]
Menü 6		2 Stück Fisch im Backteig mit Remouladensauce und Zitronenecke, dazu bunter Kartoffelsalat mit Essig, Öl und Garnitur	Schwedischer Kartoffelsalat mit Roter Bete, dazu Köttbullar und Preiselbeer-Dip		Putenschnitzel bunt garniert mit Nudelsalat		
Salat	Caesar Salat Hähnchenbrustfilet, Römersalat, Anti Pasti Tomaten, Grana Padano und Croutons, Caesar-Dressing			Salatplatte "Akropolis" (veg.) mit Hirtenkäse, Tzatziki-Krautsalat und buntem Gemüse, dazu Knoblauchdressing			