

KW 22	Montag, 27.05.2024	Dienstag, 28.05.2024	Mittwoch, 29.05.2024	Donnerstag, 30.05.2024	Freitag, 31.05.2024	Samstag, 01.06.2024	Sonntag, 02.06.2024
Menü 2	Nudelpfanne "Balkan Art" (veg.) mit Tomatensauce und Feta, dazu Grießdessert	Gekochte Eier (veg.) in milder Senfsauce, dazu Salzkartoffeln und Karottensalat	Fleischklößchen in Tomatensauce auf Spaghetti, dazu Kirschquarkspeise	Hefeklöße (veg.) mit heißer Heidelbeersauce, dazu Zimt und Zucker	Mediterrane Gemüsebolognese (veg.) mit Zucchini, Paprika, Aubergine, dazu Makkaroni und Schokopudding		
Menü 3	Gebackene Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce und Rotkohl, dazu Salzkartoffeln	Schweineschnitzel mit Sauce, Pariser Karotten und Salzkartoffeln	Kräuterquark mit Leberwurst und Butter, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat	Gebratene Hähnchenbrust "Florentiner Art" auf Tomaten-Mozzarella-Sauce, dazu Farfalle-Nudeln	Fleischkäse mit Bratenjus und grünen Bohnen, dazu Kartoffelbrei	Gemüseintopf "Leipziger Allerlei" mit Suppenfleischklößchen, dazu Dessertbecher Wackelpudding	Gebratene Mettbällchen auf Paprika-Lauch-Gemüse, dazu Salzkartoffeln
Menü 4	Käse-Lauch-Süppchen (veg.) mit Kartoffeln und Mini-Laugengebäck, dazu Grießdessert	Grüne Bohnen - Eintopf mit Rindfleisch, Sellerie, Karotten, Porree und Kartoffeln, dazu Joghurt mit Honig	Möhreneintopf mit Rindfleisch und frischer Petersilie, dazu Dinkel-Vollkornbrötchen und Kirschquark	Soljanka mit Fleischwurst, Paprika, Letscho, gehackten Tomaten und saurer Sahne, dazu Fruchtjoghurt	Wikingertopf (veg.) mit Kartoffeln, Kohl, Mohrrüben und Gemüseköttbular, dazu Schokoladenpudding		
Menü 5	Schweinesteak mit Pilzsauce und Spätzle [BE 5,0]	Rindersahnegulasch mit Apfel-Rotkohl, dazu Salzkartoffeln [BE 3,3]	Brokkoli-Nuss-Dreieck (veg.) mit Currysauce und Vollkornreis, dazu Kirschquark [BE 5,8]	Gratinierter Blumenkohl (veg.) auf Sauce hollandaise mit Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln, dazu Fruchtjoghurt [BE 4,4]	Backfisch mit Kräuter-Buttersauce, dazu Markerbsen und Kartoffelbrei [BE 4,1]	Schweinegulasch "Altböhmische Art" mit Pilzen und saurer Sahne, dazu Hefeknödelscheiben [BE 4,8]	Hähnchenschnitzel in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Kartoffelbrei [BE 3,8]
Menü 6		Brathering mit Gewürzgurke und Zwiebeln bunt garniert, dazu Kartoffelsalat in Essig und Öl	Quarkspeise Vanillegeschmack (veg.) mit gezuckerten Waldbeeren, dazu Frischeiwaffel		Gebratenes Schweineschnitzel mit Gemüse garnitur und buntem Nudelsalat		
Salat	Salatplatte "Provencale" in Schinkenspeck gebratene Champignons auf frischem Blattsalat, Rucola und Tomaten, dazu Balsamico-Dressing			Balkansalat (veg.) Ajvar-Kartoffelscheiben auf Paprika-Bohnen-Mais-Salat mit Oliven und Pinienkernen, dazu Knoblauchdressing			