

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 Reis und 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		