

KW 08	Montag, 19.02.2024	Dienstag, 20.02.2024	Mittwoch, 21.02.2024	Donnerstag, 22.02.2024	Freitag, 23.02.2024	Samstag, 24.02.2024	Sonntag, 25.02.2024
Menü 2	Schmorkohlpfanne mit Hackfleisch und Salzkartoffeln, dazu Grießdessert	Süßer Quark-Grieß-Auflauf (veg.) mit gerösteten Mandelsplittern, dazu Zimtkirschen	Frische Tiegelwurst mit Sauerkraut und Dampfkartoffeln	Gemüsebällchen (veg.) auf Paprikasahnesauce mit Butterreis, dazu Dessertbecher Fruchtojoghurt	Mediterrane Gemüsebolognese (veg.) mit Zucchini, Paprika, Aubergine, dazu Makkaroni und Obst		
Menü 3	Gegrillte Hähnchenkeule mit Sauce, Kürbis-Karotten-Lauch-Gemüse und Salzkartoffeln	Gebratene Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce und Rotkohl, dazu Salzkartoffeln	"Tomatenfleisch" Schweinegulasch in Tomatensauce mit Hörnchennudeln	Gebratene Hähnchenbrust "Florentiner Art" auf Tomaten-Mozzarella-Sauce, dazu Farfalle-Nudeln	Schweinekammsteak mit Pilzsauce, dazu grüne und gelbe Bandnudeln	Gemüseintopf "Leipziger Allerlei" mit Suppenfleischklößchen, dazu Dessertbecher Wackelpudding	Rindersahnegulasch mit Apfel-Rotkohl, dazu Salzkartoffeln
Menü 4	Nudelpfanne "Balkan Art" (veg.) mit Tomatensauce und Feta, dazu Grießdessert	Käse-Lauch-Süppchen (veg.) mit Kartoffeln und Mini-Laugengebäck, dazu Birnenkompott	Möhreneintopf (veg.) mit Kartoffeln und Petersilie, dazu Vollkornbrot und Schokoquarkspeise	Soljanka mit Fleischwurst, Paprika, Letscho, gehackten Tomaten und saurer Sahne, dazu Fruchtojoghurt	Weißkohleintopf mit Kasselerfleisch, dazu Obst		
Menü 5	Asiatisches Wokgemüse (veg.) mit Glasnudeln und süß-saurer Sauce [BE 7,4]	Kräuterquark mit Leberwurst und Butter, dazu Salzkartoffeln und Weißkraut-Paprika-Mais-Salat [BE 3,7]	Brokkoli-Nuss-Dreieck (veg.) mit Curry-Dip und Vollkornreis, dazu Karottensalat [BE 5,3]	Gratinierter Blumenkohl (veg.) auf Sauce hollandaise mit Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln, dazu Fruchtojoghurt [BE 4,4]	Seelachspfanne mit Tomaten, Paprika, Zucchini, grüne Bohnen und Petersilienkartoffeln, dazu Obst [BE 3,1]	Schweinegulasch "Altböhmische Art" mit Pilzen und saurer Sahne, dazu Hefeknödelscheiben [BE 4,2]	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 frischen Blattsalaten, Rucola und Tomaten, dazu Balsamico-Dressing			Balkansalat (veg.) Ajvar-Kartoffelscheiben auf Paprika-Bohnen-Mais-Salat mit Oliven und Pinienkernen, dazu Knoblauchdressing			