

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 24.02.	Gemüse Eintopf Gärtnerin mit Hörnchennudeln, Eierstich und Petersilie ^{A,I} Rosenmontagsberliner	Kürbisgratin mit Kartoffeln und Blattsalat mit roter Beete ^{A,G} Rosenmontagsberliner	Geflügelleber in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree ^{A,G} Rosenmontagsberliner	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette ^{A,G}
Di 25.02.	ital. Tomatengemüse auf Bandnudeln mit geriebenem Käse Dessert ^{A,G}	Eierkuchen mit Fruchtfüllung und Vanillesauce ^{A,C,G}	Welsfilet paniert mit Kräutersauce, Buttererbsen und Salzkartoffeln ^{A,G}	Quarktöpfchen "Pfirsich Melba" mit Erdbeersauce und Einback ^{A,G}
Mi 26.02.	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu heiße Kirschen ^{A,G}	Gnocchi mit Spinat-Champignon- Frischkäsesauce und Gurkensalat ^{A,G,I}	Schweinegulasch mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat ^{A,G}	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette ^{A,G}
Do 27.02.	Steckrübeneintopf mit Kartoffeln und Schweinefleisch Dessert ^{A,G}	Seelachsfilet mit Basilikumsauce, gebratener Blumenkohl und Kartoffeln ^{A,G}	Asiatische Reispfanne mit Gemüse, Frühlingsrolle und Süß-Sauer-Soße ^{A,C,J}	Quarktöpfchen "Pfirsich Melba" mit Erdbeersauce und Einback ^{A,G}
Fr 28.02.	Spirelli mit Schinken-Sahnesauce und Salat ^{A,G,I}	Riesenrösti mit Kräuterquark Obst ^G	Krustenbraten mit Schwarzbiersauce Semmelknödelscheiben, und Rosenkohl ^{A,J}	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette ^{A,G}
Sa 29.02.		Weißer Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Bockwurst Dessert ^{A,I}	Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Sahnesauce mit Kaisergemüse und Reis ^{A,G}	
So 01.03.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	ged. Fischfilet mit Dillsauce, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln ^{A,G}	Burgunderbraten mit Apfelrotkohl und ^{B,A} Petersilienkartoffeln	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 02.03.	Hühner-Nudelsuppe mit Gemüse Dessert ^{A,C,G,I}	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kompott ^G	Putenschnitzel mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln ^{A,G}	Salatteller "Thunfisch" mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei und Baguette ^{A,C,D,G}
Di 03.03.	Gemüsefrikadelle mit Gartenkräutersoße und Vollkornnudeln Obst ^{A,I}	Jägerschnitzel mit Soße, Bohngemüse und Kartoffeln ^A	Heringsfilet in Dillrahm mit Salzkartoffeln ^G Obst	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf ^{A,G}
Mi 04.03.	Erseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wiener Würstchen Dessert ^{A,D,G}	Thunfischauflauf mit Tomate, Paprika und Käse, dazu Dessert ^{A,D,G}	Kräuterbraten in Soße mit Gemüse und Salzkartoffeln ^{A,G}	Salatteller "Thunfisch" mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei und Baguette ^{A,C,D,G}
Do 05.03.	Grießbrei mit heißen Kirschen ^{A,G}	Bauernfrühstück mit Gulaschsoße buntem Krautsalat Dessert ^{B,A,C}	Hähnchenbrust Hawaii mit Ananas-Currysoße, und Gemüsereis ^{A,G}	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf ^{A,G}
Fr 06.03.	Serbische Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Bockwurst Dessert	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße Brokkoli und Salzkartoffeln ^{3,A}	ged. Seelachsfilet in Senfsoße mit Lauch-Paprika-Gemüse Salzkartoffeln ^{3,A,G}	Salatteller "Thunfisch" mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei und Baguette ^{A,C,D,G}
Sa 07.03.		Linseneintopf mit Schweinefleisch und Kartoffeln Dessert ^{A,I}	geb. Mini-Frikadellen mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln ^{A,G}	
So 08.03.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	Nackensteak in Rahmsauce, Buttererbsen und Salzkartoffeln ^{A,G}	Kasselerbraten mit buntem Gemüse und ^{A,G} Petersilienkartoffeln	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 09.03.	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Bockwurst ¹ Dessert	Bunte Gemüseplatte mit brauner Butter und Salzkartoffeln ^{A,G}	Westernpfanne^{A,G} mit Ofenkartoffeln, Gemüse, Hackbällchen und Dip	Salatteller "Athen" mit Eisberg, Tomate, Oliven Hirtenkäse und Baguette ^{A,G}
Di 10.03.	Spirelli mit Gemüse –Thunfisch–Soße (Paprika, Zucchini, Mais) Dessert ^{A,G}	Fleischbällchen in Dillsoße mit Kartoffelpüree und buntem Salat ^{A,G}	Hähnchenbrustfilet mit Frischkäse überbacken, Soße und Gemüsereis ^{A,G}	Quarktöpfchen mit Waldbeeren und Einback ^{A,D,G}
Mi 11.03.	Wirsing Eintopf mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfel Obst ^A	Kabeljau in Backteig Dillsoße und Püree mit Röstzwiebeln, Rohkostsalat ^{A,D}	Kasselerkotelett "Hawai" mit Ananas und Käse überbacken dazu, Bratkartoffeln, Bohnensalat ^{A,J}	Salatteller "Athen" mit Eisberg, Tomate, Hirtenkäse und Oliven dazu Baguette ^{A,G}
Do 12.03.	Nudeln^A mit fruchtiger Bolognesesoße Frisches Obst	Hähnchenschenkel mit Geflügeloße, Buttergemüse und Reis ^{A,G,J}	Szegediener Gulasch mit Petersilienkartoffeln und Dessert ^{A,G,J}	Quarktöpfchen mit Waldbeeren und Einback ^{A,D,G}
Fr 13.03.	Blumenkohlschnitzel mit Holländischer Soße, und Petersilienkartoffeln ^{A,G}	Fischtopf Rügener Art mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln ^{A,D,G}	Sauerbraten mit Mandeln und Rosinen, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße ^{A,G,J}	Salatteller "Athen" mit Eisberg, Tomate, Hirtenkäse und Oliven dazu Baguette ^{A,G}
Sa 14.03.		Pichelsteiner Gemüse Eintopf mit Wiener Würstchen, Dessert ^{A,I}	Kohlroulade in Kümmelsoße mit Petersilienkartoffeln ^A	
So 15.03.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	gebr. Fischfilet mit Senfsoße, Brokkoli und Salzkartoffeln ^{A,G,D,J}	Jungschweinbraten in Soße mit Speckbohnen und Petersilienkartoffeln ^{A,G,J}	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 16.03.	Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprika ^A Dessert	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln ^{A,G}	Geflügelbratwurst mit Soße, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln ^A	Salatteller "Rustikal" mit Gurken, Tomaten, Möhrenstreifen, kleinen Frikadellen und Baguette ^{A,G}
Di 17.03.	Schnittlauchquark mit Salzkartoffeln ^G Obst	Würzfleisch mit Petersilienkartoffeln und rote Beete ^{A,G}	Hausmachersülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln ^G	Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat und Garnitur ^{A,G}
Mi 18.03.	Spinatlasagne mit Käse überbacken ^{A,G} frisches Obst	geb. Seelachsfilet Natur mit Brokkoli und Reis ^{A,G}	Putengulasch mit Kaisergemüse und Spätzle ^{A,G}	Salatteller "Rustikal" mit Gurken, Tomaten, Möhrenstreifen, kleinen Frikadellen und Baguette ^{A,G}
Do 19.03.	Sahne-Pilzragout mit Butterspätzle ^{A,G} Obst	deftiges Wurstgulasch mit Ofenkartoffeln und Krautsalat ^G	Kasselerbraten auf Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln und Senf ^A	Hähnchenschnitzel mit buntem Nudelsalat und Garnitur ^{A,G}
Fr 20.03.	Kohlrabi-Möhreneintopf mit frischer Petersilie und Wiener Würstchen ^A Dessert	Vegetarische Paprikaschote mit Tomaten- Basilikumsoße und Reis ^{A,G}	Wirsingroulade in pikanter Soße, dazu Salzkartoffeln ^A Dessert	Salatteller "Rustikal" mit Gurken, Tomaten, Möhrenstreifen, kleinen Frikadellen und Baguette ^{A,G}
Sa 21.03.		Hühnersuppentopf mit Gemüse und Reiseinlage ^I Dessert	Fleischklößchen in Rahmsoße mit Möhrengemüse und Spätzle ^{A,G,I}	
So 22.03.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	Rindfleischfrikadelle in Soße mit Möhren und Petersilienkartoffeln ^{A,J}	Gulasch halb und halb mit Brokkoli und Knödelscheiben ^A	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere