

Tag	Menü 1	Menü 2
<b>Mo., 02.03.</b>	Tomatencremesuppe Mild geräuchertes Kassler <sup>1,2</sup> Rotweinsauce <sup>w</sup> Junge Dicke Bohnen <sup>1,2,b,ba,d,j</sup> Kartoffelpüree <sup>2,d,j</sup> Früchtequark <sup>d,j</sup>	Tomatencremesuppe Farfalle Nuden Gemüsesauce <sup>t,w</sup> Salatteller <sup>d,j</sup> Früchtequark <sup>d,j</sup>
	705 kcal	304 kcal
<b>Di., 03.03.</b>	Geflügelcremesuppe <sup>2,ba,d,j</sup> Saarländer saurer Nacken <sup>12,b,ba,d,j</sup> Senf - Sauerrahmsauce <sup>12,b,ba,d,j,u</sup> Butterrosenkohl <sup>d,j</sup> Salzkartoffeln <sup>13,w</sup> Schokoladenpudding <sup>d,j</sup>	Geflügelcremesuppe <sup>2,ba,d,j</sup> Hühnersuppentopf mit Reis <sup>2,t</sup> Schokoladenpudding <sup>d,j</sup>
	738 kcal	467 kcal
<b>Mi., 04.03.</b>	Gemüsekraftbrühe <sup>b,ba,f,t</sup> Hähnchenbrust in Knuspermantel <sup>b,ba,be</sup> Früchte-Currysauce <sup>d,j</sup> Erbsen Kokosreis mit Mandeln Fruchtjoghurt <sup>d,j</sup>	Gemüsekraftbrühe <sup>b,ba,f,t</sup> Wirsingroulade <sup>19,d,j,u</sup> Bratensauce <sup>12,b,ba,w</sup> Salzkartoffeln <sup>13,w</sup> Fruchtjoghurt <sup>d,j</sup>
	617 kcal	471 kcal
<b>Do., 05.03.</b>	Blumenkohlcremesuppe Rinderleber "Berliner Art" <sup>b,ba</sup> mit Röstzwiebel und Apfelmuss <sup>2</sup> Kartoffelpüree <sup>2,d,j</sup> Grießpudding <sup>b,ba,d,j</sup>	Blumenkohlcremesuppe Gefüllte Vegetarische Paprika <sup>1,b,bc,d,j</sup> Tomaten-Basilikumsauce Kreolenreis Grießpudding <sup>b,ba,d,j</sup>
	661 kcal	704 kcal
<b>Fr., 06.03.</b>	Rinderkraftbrühe <sup>b,ba,f,t</sup> Kartoffelsalat fein Garniert <sup>1,b,ba,d,f,j,u</sup> Fischfrikadelle <sup>b,ba,d,g,j</sup> Remouladensauce <sup>d,f,j,u</sup> Banane	Rinderkraftbrühe <sup>b,ba,f,t</sup> Pochierte Eier in Senfsauce <sup>b,ba,d,f,j,u</sup> Rote Bete Salat <sup>f</sup> Kartoffelpüree <sup>2,d,j</sup> Banane
	760 kcal	437 kcal
<b>Sa., 07.03.</b>	Österreichischer Germknödel <sup>b,ba,d,f,j</sup> Früchtekompott <sup>12</sup> Vanillesauce <sup>d,j</sup> Rote Grütze mit Sago Vanillesauce <sup>d,j</sup>	Kartoffelsuppe mit Rahm <sup>1,2,d,j,w</sup> Siedewurst <sup>1,2,19,d,j</sup> Rote Grütze mit Sago Vanillesauce <sup>d,j</sup>
	626 kcal	839 kcal
<b>So., 08.03.</b>	Spargelcremesuppe <sup>b,ba,d,j</sup> Krustenbraten von Rücken <sup>1,2</sup> Malz-Biersauce <sup>12,be</sup> Sauerkraut <sup>2,w</sup> Semmelknödel <sup>b,ba,d,f,j</sup> Eisbecher <sup>12,d,j</sup>	Spargelcremesuppe <sup>b,ba,d,j</sup> Krustenbraten von Rücken <sup>1,2</sup> Malz-Biersauce <sup>12,be</sup> Sauerkraut <sup>2,w</sup> Kartoffelpüree <sup>2,d,j</sup> Eisbecher <sup>12,d,j</sup>
	617 kcal	515 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff\*; (2) mit Antioxidationsmittel\*; (12) mit Farbstoff\*; (13) geschwefelt\*; (19) mit Milcheiweiß\* [\* Kennzeichnung gesetzlich vorgegeben]

Allergene: (b) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (ba) Weizen und Weizenerzeugnisse; (bc) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (be) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (d) Laktose; (f) Eier und -erzeugnisse; (g) Fisch und -erzeugnisse; (j) Milch und -erzeugnisse; (t) Sellerie und -erzeugnisse; (u) Senf und -erzeugnisse; (w) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit.

Kontakt: 02244/9331111

Änderung vorbehalten