



	VOLLKOST – Menü 1	LEICHTE KOST – Menü 2	VEGETARISCH – Menü 3
Montag 18.02.	Pestocremesuppe Hacksteak vom Rind und Schwein mit Porreegemüse in Cremesauce, Salzkartoffeln Buttermilch Mango Dessertcreme	Klare Fleischbrühe mit Gemüsewürfeln Hacksteak vom Rind und Schwein mit leichter Cremesauce, Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln Apfelkompott mit Schmand	Pestocremesuppe Leicht gebratenes Kürbis-Chiasamen-Plätzchen mit leichter Petersilien-Cremesauce, Porreegemüse und Vollkornreis Buttermilch Mango Dessertcreme
Dienstag 19.02.	Klare Geflügelbrühe mit Reis Schweinelachsschnitzel in Rahmsauce mit gedünstetem Honig-Senf-Karottengemüse und Salzkartoffeln Karamellpudding	Leichte Petersilienwurzelcremesuppe Fischragout „Helgoländer Art“ mit gedünsteten Karotten und Salzkartoffeln Birnenkompott	Leichte Petersilienwurzelcremesuppe Marillenknödel mit Mohnsauce Karamellpudding
Mittwoch 20.02.	Kleiner Salatteller Hähnchenmedaillon „Hawaii“ mit Ananas und Käse, leichte Frucht-Currysauce, Romanescogemüse und Reis Edelbitter-Schokoladenpudding	Kleiner Salatteller Vegetarischer Rahmgemüseeeintopf Tropischer Fruchtcocktail	Kleiner Salatteller Vegetarischer Rahmgemüseeeintopf Edelbitter-Schokoladenpudding
Donnerstag 21.02.	Schweizer Zwiebelsuppe Gedünstetes Rindergeschnetzeltes in Meerrettichsauce, Bouilliongemüse und Butterkartoffeln Vanillepudding mit Fruchtpuree	Kräutercremesuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus Mirabellenkompott	Schweizer Zwiebelsuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus Vanillepudding mit Fruchtpuree
Freitag 22.02.	Lauch-Kartoffelcremesuppe Gebratenes Seelachsfilet im Backteig, Dillrahmsauce, Schmorgurkengemüse und Kartoffelpüree Griechische Joghurtcreme mit Melone	Buchstabennudelsuppe Gebratenes Seelachsfilet im Backteig, Rahmgemüse und Kartoffelpüree Ananaskompott	Lauch-Kartoffelcremesuppe Vegetarische Schwäbische Maultaschen mit Spinatfüllung und Tomatensauce, dazu Blattsalate mit Thousand Island Dressing Griechische Joghurtcreme mit Melone
Samstag 23.02.	Kleiner Salatteller Linseneintopf mit Räucherfleisch und Würstchenscheiben Zitronenpudding	Kleiner Salatteller Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Kirschkompott Apfelmus mit Preiselbeeren	Kleiner Salatteller Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Kirschkompott Zitronenpudding
Sonntag 24.02.	Ochsenschwanzsuppe Burgunderbraten in Rotweinsauce, Wirsinggemüse in Cremesauce, Salzkartoffeln Waldfruchtpudding	Klare Gärtnerin Suppe Burgunderbraten in leichter Bratensauce, Blumenkohl mit Semmelbröseln, Salzkartoffeln Pfirsichkompott	Klare Gärtnerin Suppe Milchbratling mit toskanischer Tomatenfüllung, Kräuterrahmsauce, Blumenkohl, Salzkartoffeln Waldfruchtpudding

Die Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Für weitere Informationen zu diesem Thema erreichen Sie uns während unserer **Bürozeiten von Montag bis Freitag 8.00 bis 12.00 Uhr.**
Kurzfristige Änderungen des Speiseplans behalten wir uns vor.