

	VOLLKOST – Menü 1	LEICHTE KOST – Menü 2	VEGETARISCH – Menü 3
Montag 10.02.	Rinderbrühe mit Grießklößchen Putenoberkeulenragout in leichter Estragon-cremesauce, Rosenkohl und Salzkartoffeln Latte Macchiato Pudding	Knollen-Selleriecremesuppe Makkaroni mit Tomatencremesauce, Salatteller mit italienischem Dressing Apfelkompott mit Sauerrahm	Knollen-Selleriecremesuppe Makkaroni mit Tomatencremesauce, Salatteller mit italienischem Dressing Latte Macchiato Pudding
Dienstag 11.02.	Paprikacremesuppe Gekochte Hühnereier in Senfsauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln Himbeer-Quarkdessert mit Minze	Fleischbrühe mit Fadennudeln Gedämpftes Kabeljaufilet mit Zucchini-gemüse, Cremesauce, dazu Reis Ananaskompott	Paprikacremesuppe Eieromelette mit Cremesauce, Zucchini-gemüse und Salzkartoffeln Himbeer-Quarkdessert mit Minze
Mittwoch 12.02.	Kleiner Salatteller Hirschedelgulasch in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und Butterspätzle Schokoladenpudding mit Birnenkompott	Kleiner Salatteller Möhreneintopf mit Mettklößchen Obstsalat	Kleiner Salatteller Möhreneintopf Schokoladenpudding mit Birnenkompott
Donnerstag 13.02.	Geflügelbrühe mit Eierstich Schweinegeschneitzeltes „Gyros Art“ in Zwiebelsauce, Reis und Krautsalat mit Tzatzikisauce Apfelquarkspeise	Rosenkohlcremesuppe Saftige Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker und Vanillesauce Pfirsichkompott	Rosenkohlcremesuppe Saftige Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker und Vanillesauce Apfelquarkspeise
Freitag 14.02.	Brokkolicremesuppe Gebratenes Seelachsfilet mit Remouladensauce und warmer Kartoffelsalat mit Essig und Öl Nougatpudding	Kraftbrühe mit Backerbsen Gebratenes Seelachsfilet mit Remouladensauce und warmer Kartoffelsalat mit Essig und Öl Mandarinenkompott	Brokkolicremesuppe Mit mediterranem Gemüse gefüllte Zucchini, warmer Kartoffelsalat mit Essig und Öl Nougatpudding
Vom 14. – 16.02.20 finden in unserer Küche Umbauarbeiten statt, so dass wir unser Angebot leicht einschränken mussten. Wir bitten um Ihr Verständnis.			
Samstag 15.02.	Eisbergsalat mit Karottenstreifen Sylter Dressing Schnippelbohneintopf mit Kasselerfleischwürfeln Zitronenmus im Becher	Eisbergsalat mit Karottenstreifen Sylter Dressing Grießbrei mit Kirschkompott Zitronenmus im Becher	Eisbergsalat mit Karottenstreifen Sylter Dressing Grießbrei mit Kirschkompott Zitronenmus im Becher
Sonntag 16.02.	Kohlrabicremesuppe mit Petersilie Schweineragout „Züricher Art“ in Rahmsauce mit Champignons, Schwarzwurzel-Möhrengemüse, Salzkartoffeln Joghurtbecher	Gemüsebrühe mit Tomatengrießklößchen Schweineragout in Rahmsauce, Schwarzwurzel-Möhrengemüse und Salzkartoffeln Fruchtcocktail	Kohlrabicremesuppe mit Petersilie Broccolipasteten-Törtchen mit Käse und Dinkel, Kräuterquarkdip, gemischter Salatteller Joghurtbecher

Die Speisen können Spuren von Allergenen enthalten. Für weitere Informationen zu diesem Thema wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.