

Abgabe bitte bis
zum 15. des Monats

Speisekarte April 2026

Paritätischer Wohlfahrtsverband
Aurich



Frisch gekocht – heiß gebracht!



	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 01.04.2026	Spinatlasagne * Tomaten, Zwiebeln, Béchamelsauce und Käse überbacken 1(W),7 3,5BE	Wirsingroulade in Specksauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),7 a/b/c/3,5BE	1 Valess "Gouda" Filet (pan.) * mit Käsefüllung, dazu Rahmsauce, gebutterte Möhrenscheiben und Salzkartoffeln 1(W,H),3,7 a/4,5BE	Gemüsefrikadelle * mit heller Schnittlauchsauce, dazu Süßkartoffel- stampf und Gurken- salat 1(W),3,7 4,5BE
Donnerstag 02.04.2026	Frühlingshafter Rettichtopf mit Kassler, Zwiebel, Knoblauch, Porree, Möhre, Erbsen, Kerbel und Kartoffelwürfel 1(W),3,7 b/c/2,5BE	Gegrillter Putenbraten * mit Frischkäse-Pilz- ragout mit Paprika und Schnittlauch, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3,5BE	Rindfleischbällchen * in fruchtiger Tomat- ensauce mit bunter Paprika, dazu Spirelli 1(W),3,9,10 9BE	Buntes Gemüse ragout * in feiner Korbelsauce, dazu BIO-Reis 1(W),3,7 6,5BE
Freitag 03.04.2026 Karfreitag	Klassische Graupensuppe * mit Perlgraupen, Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Kartoffel- würfel und Rindfleisch 7,9 5BE	Gebratenes Lachsfilet * an Limettensauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W),3,4,7 3BE	Hirschgulasch * in Sauce mit Waldpilzen, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 1(W),12 a/c/3,5BE	Cremiger Vollmilch-Grießbrei * mit warmem Zwetschgenkompott 1(W),7 c/2,5BE
Samstag 04.04.2026	Ostfriesische bunte Bohnensuppe mit Speck und Mett- wurstscheiben 9 b/c/3BE	Kasslerbraten mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/b/c/z/4BE	Gek. Rindfleisch (Polnische Art) * mit Dillsauce, dazu Fingermöhren und Kartoffeln 1(W),3,7 3,5BE	Spätzle-Pilzpfanne * mit Champignons und Stockschwämmchen, herzhaft gewürzt, dazu Rahmsauce 1(W),3,7,9 a/5,5BE
Sonntag 05.04.2026 Ostersonntag	Kalbsragout * in Wacholder- Pilzrahmsauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	Geschmorte Lammkeule * in Rosmarinjus, dazu Prinzessbohnen und Macairekartoffeln 1(W) a/4,5BE	Hähnchenbrust- roulade "Tessin" * mit Spinatfüllung in Kräutersauce mit Romanesco und Kartoffeln 1(W),3,7 3,5BE	Gemüsepfanne „Flandern“ * mit gelben u. orangen Möhren, Schwarz- wurzeln, Romano- bohnen, Kart.scheiben 1(W),3,7 4BE
Montag 06.04.2026 Ostermontag	Entenbrust * in Orangensauce mit Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/4BE	Schweineroulade "Hausfrauen Art" in Sauce, dazu Rosenkohl und Stampfkartoffeln 1(W),7 a/3BE	Rinderbraten * in Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	Vegetarisch gefüllte rote Paprikaschote * mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Vollkornreis 1(W),3,6,9,10 6,5BE
Dienstag 07.04.2026	1 große Frühlingsrolle * mit Hähnchenfleisch, dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und BIO-Reis 1(W),3,6 z/9BE	Schweineschulter mit Bratensauce, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln 1(W),3,7 a/b/c/3,5BE	Frisches Fischfrikassee * mit Seelachstücken, Möhren, Sellerie und Erbsen, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7,9 3BE	Blumenkohl-Käse- medaillon * mit Béchamelsauce und Salzkartoffeln 1(W),3,7 5,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 08.04.2026	Putenschnitzel „Balkan Art“ * in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis 1(W) z/8BE	„Berliner Bulette“ Frikadelle mit Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W),3 a/z/4,5BE	Deftiger Möhreneintopf mit Hackfleisch 7 2BE	BIO-Dinkel-Pasta * mit Schnittlauchsauce und BIO-Erbsen 1(D,W),3,7 7BE
Donnerstag 09.04.2026	BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhack- fleischsauce 1(W) 8,5BE	Geschnetzeltes „Bombay“ mit Zwiebel, Manda- rine, Banane, Erd- nüsse und Curry, dazu Basmatireis 1(W),3,7 7BE	3 Hackbällchen mit Gemüsesauce, dazu Erbsen-Mais- gemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,9 4,5BE	Grünkohl-Hanf- Bratling * in Kräuter-Senf- sauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln 1(W),3,7,10 5BE
Freitag 10.04.2026	Käse-Lauch-Suppe * mit Rinderhackfleisch und Schmelzkäse, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W),3,7 2BE	Feine Bratwurst mit Sauce, dazu Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln und Stampfkartoffeln 1(W),7,9 a/b/c/3,5BE	Gebratenes Seehechtfilet * mit Weißer Sauce, dazu Broccoli und Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 5BE	„Gnocchi ai quattro formaggi“ * Kartoffelklößchen mit 4-Käsesauce 1(W),3,7 8BE
Samstag 11.04.2026	Nasi Goreng * Indonesisches Reis- gericht mit Hähnchen- bruststreifen, Gemüse, Kokos und Curry 1(W),6,10 4,5BE	Wirtshausbraten vom Schwein in Pilzsauce, dazu Karotten Rustica und Salzkartoffeln 1(W) a/4BE	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Fleischeinlage 7 3BE	Gemüsebratling * dazu BIO-Kohlrabi in Rahm und Stampfkartoffeln 1(W),3,7,9 4,5BE
Sonntag 12.04.2026	„Snirtje Braa“ in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W) a/z/3,5BE	Tellerbraten vom Rind * Rinderbratenscheibe mit klassischer Braten- sauce, dazu Rosenkohl und Klöße 1(W),3,7 a/4,5BE	Kräuterbraten mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W) a/3BE	Waldpilze * in cremiger Zwiebel- Sahnesauce, dazu Spätzle 1(W),3,7 5BE
Montag 13.04.2026	„Chili con Carne“ * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu BIO-Reis 7BE	Geschmorter Schweinekamm mit Bratensauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	Schweinegulasch in Sauce, dazu Erbsen und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	Spaghetti „Napoli“ * mit Tomaten- Basilikumsauce 1(W) 9BE
Dienstag 14.04.2026	„Berliner Currywurst“ in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 7 b/c/j/z/3,5BE	Bami Goreng * chinesische Eiernudeln mit Huhn, Knoblauch, Asia-Gemüse, Chili und Sojasauce 1(W),3,6 4,5BE	Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 1(W) a/b/c/j/3,5BE	Griechischer Kartoffelaufauf * mit Paprika, Auber- ginen, Zucchini, Feta und Käse überbacken 3,7 4,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 15.04.2026	<p>Schwäbische Käsespätzle Pfannengericht mit Käse, gegrillten Zwiebelwürfel und Speck</p> <p>1(W),3,7 b/c/d/7BE</p>	<p>Schweinefrikadelle in Pfeffersauce mit grünen Bohnen und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 4,5BE</p>	<p>Hühnerfrikassee "klassisch" * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Langkornreis</p> <p>1(W),7,12 b/c/e/6BE</p>	<p>3 Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" * dazu leichte Käsesauce und Buttergemüse</p> <p>1(W),3,7 4,5BE</p>
Donnerstag 16.04.2026	<p>„Wikingertopf“ * Rinderhackbälchen mit Möhren, Knob., Erbsen Zwiebel,Sahne, Schmelzkäse, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 4BE</p>	<p>Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Buttergemüse und Kartoffelstampf</p> <p>1(W),3,7,12 a/b/c/e/4BE</p>	<p>Scheibe vom Schweinebraten mit Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3,5BE</p>	<p>Rigatoni an geschmortem Gemüse * mit Mozzarella, Paprika, Champignons, Zucchini, Tomatenwürfel und Basilikum</p> <p>1(W),3,7 7,5BE</p>
Freitag 17.04.2026	<p>Kohlrabieintopf mit Cabanossi Kartoffel, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Sahne</p> <p>7 b/c/2,5BE</p>	<p>Emder Matjes * dazu Hausfrauensauce mit Äpfeln und Zwiebeln und Dampfkartoffeln</p> <p>3,4,7,10 3BE</p>	<p>Putengeschnetzeltes * mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 3BE</p>	<p>Gemüse-Quiche * Schmand, Muskat, Knoblauch, Thymian, Broccoli, Möhren, Lauch, Kirschtomaten, Paprika und Zucchini</p> <p>1(W),3,7 1,5BE</p>
Samstag 18.04.2026	<p>„Grön Hini“ Grüne Bohnen mit Speck und Birnenstücke, dazu Kartoffeln</p> <p>b/c/5,5BE</p>	<p>Provençalisches Putengulasch * Zwieb., Zucchini, Knob., Karotten, Kräuter der Provence, Auberginen, dazu Macaire Kartoffeln</p> <p>1(W) a/4,5BE</p>	<p>Kartoffelsuppe * mit einer Geflügelbockwurst</p> <p>7,9 b/c/j/3BE</p>	<p>Sellerieknusper-schnitte * mit Käse-Lauchcreme und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,9 5BE</p>
Sonntag 19.04.2026	<p>Krustenbraten mit Malz-Kümmelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße</p> <p>1(W) a/z/5BE</p>	<p>Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ * mit Pilzen, Zwiebeln, Gewürzgurkenstreifen in Senfsauce, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,10 a/b/3,5BE</p>	<p>Hähnchenbrust in Salbeisauce * dazu Karotten Rustica und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/4BE</p>	<p>Serviettenknödel * mit Pilzrahmsauce, dazu BIO-Rosenkohl</p> <p>1(W),3,7 5BE</p>
Montag 20.04.2026	<p>Geschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki</p> <p>3,7,10 4,5BE</p>	<p>„Szegediner Gulasch“ Gulasch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln</p> <p>1(W) a/z/3BE</p>	<p>Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln</p> <p>1(W),7,9 a/3,5BE</p>	<p>Asiatische Bratnudel-Gemüsepfanne * mit Paprika, Weißkohl, Möhren, Mu-Err Pilze, Mungobohnenkeimlinge und Sojasauce</p> <p>1(W),6 6BE</p>
Dienstag 21.04.2026	<p>„Schlemmerschnitzel“ dazu holländische Sauce, BIO-Blumenkohl und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 5BE</p>	<p>Hähnchen „süß-sauer“ * rote Paprika, Sojasauce Zwiebel, Ananas, Knoblauch, Tomatenmark, dazu Reis</p> <p>1(W),6 a/b/6BE</p>	<p>2 gekochte Eier * in Senfsauce mit BIO-Spinat und Kartoffelpüree</p> <p>1(W),3,7,10 3BE</p>	<p>Vegane Erbsensuppe * mit Kartoffel, Zwiebel, Knoblauch, Suppengrün, Petersilie und Senf</p> <p>9,10 5,5BE</p>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 22.04.2026	„Knusperfisch“ * (Seelachs und Goldlachs) in Cornflakespanade, dazu Kartoffelsalat und Remoulade 1(W),3,4,6,7,10 5,5BE	Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln 1(W),3,7 b/c/3,5BE	Hähnchenfiletstücke „Gärtnerin Art“ * in heller Sauce mit Gemüseeinlage, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	Frühlingsrolle „Gourmet“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und BIO-Reis 1(W),3,6 z/9BE
Donnerstag 23.04.2026	„Ostfriesischer Hüdel“ * Gegerarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmem Birnenkompott 1(W),3,7 a/z/8BE	Schweinerückensteak auf Apfel-Lauchgemüse mit Frischkäse und Meerrettich, dazu Drillinge 1(W),3,7 3BE	Sojakloppse „Jäger Art“ * in Champignonsauce, dazu junge Erbsen und Salzkartoffeln 1(W),3,6,9,12 a/b/c/e/4,5BE	Vegetarisch gefüllte Tortellini * mit Broccoliröschen und Karottenscheiben in Käse-Sahnesauce 1(W),3,7 7,5BE
Freitag 24.04.2026	„Omas Linseneintopf“ mit Kartoffelwürfel, Suppengrün, Zwiebel, Speck und Bockwurstscheiben 9 b/c/3BE	„DDR Jägerschnitzel mit Feuerwehrsauce“ panierte Jagdwurst, dazu Ketchupsauce mit Zwiebeln und Spiralnudeln 1(W),3,7,10 b/c/z/8BE	Gedünstetes Schellfischfilet * mit Petersilensauce, dazu Salzkartoffeln und ein Blattsalat 1(W),3,4,7 3BE	Mexikanischer Kartoffelauflauf * m. Paprika, Chili, Mais, Kidneybohnen, Knobli., Zwiebeln, Pizzatomaten mit Käse überbacken 3,7 4,5BE
Samstag 25.04.2026	„Pichelsteiner Eintopf“ mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing, Weißkohl, Zwiebeln und Möhren 7,9 3BE	„Filetpfännchen“ * Putenfiletstreifen in Pesto, dazu Spargel-Möhrenragout und Salzkartoffeln 1(W),3,7,8(K) 3BE	Schweinegulasch mit Spirelli und einem Wachsbohnenalat 1(W) a/8BE	Rosenkohl-Kartoffelpfanne * mit Möhren, Zwiebeln, Thymian, Muskat, Schnittlauch und Knoblauch 1(W),3,7 3,5BE
Sonntag 26.04.2026	Carréebraten „Jäger Art“ mit Sauce, Mischgemüse mit Pilzen, dazu Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	Italienisches Lammragout mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Tomatenmark und Zimt, dazu Bandnudeln 1(W) a/b/c/6BE	Putenbrust „natur“ * mit Geflügelsauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	Quinoa-Erbsen-Frikadelle * mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie) u. Möhren-Stampfkartoffeln 1(W),3,7,9,10 4,5BE
Montag 27.04.2026	Ravioli * mit Rindfleischfüllung in pikanter Tomatensauce, dazu Tomatensalat 1(W),3,9 8,5BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsauce, dazu Erbsen & Möhren und Kartoffeln 1(W),3,7 a/4,5BE	Hackbraten mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),10 a/3,5BE	Reis-Pfanne mit Sojahackfleisch * mit Möhren, Paprika, Erbsen, Frühlingszwiebeln, dazu Tomaten-Mozzarella sauce 1(W),3,6,7 6BE
Dienstag 28.04.2026	Kartoffelpuffer * mit Apfelmus 1(W),3 c/8BE	Rindergulasch mit Gemüse * Möhren, Tomatenmark, Zucchini, Kräuter der Provence, Zwiebeln, Sellerie, dazu Kartoffeln 1(W),9 a/3BE	Fleischkäse in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffelpüree 1(W),3,7 a/b/c/f/3BE	Makkaroniauflauf * mit Möhre, Zucchini, Champignons, Zwiebel, Schmand und Chili, mit Gouda überbacken 1(W),3,7 5,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Mittwoch 29.04.2026	1 Hirtenrolle mit Frischkäsefüllung, dazu Balkangemüse, Djuvec-Reis und Knoblauchdip 1(W),3,6,7,10 a/6,5BE	Gebratene Hähnchenbrust * dazu Geflügelrahmsauce, Broccoli und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 1(W),3,7 h/4BE	Rustikales Zucchini-Kartoffelallerlei * mit Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Kirschtomaten 1(W),3,7 3,5BE
Donnerstag 30.04.2026	Thunfisch-Pasta * mit Zwiebel, Knoblauch, Erbsen, Creme Fraiche und Chili, dazu Fusili 1(W),3,7,9 8,5BE	Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill * mit BBQ-Sauce, dazu BIO-Langkornreis mit Kidneybohnen, Mais und Paprika 1(W),3 z/7BE	Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage 7 2,5BE	Broccoli-Nussecke * mit Kräutersauce, dazu junge BIO-Erbsen und Kartoffeln 1(W),3,5,7,8(H) 5,5BE

- Jedes Gericht enthält ein Dessert (Auflistung und Deklaration siehe Beiblatt) -

Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:

= fleischlos	i = bei Aspartam zusätz. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“	5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
* = ohne Schweinefleisch	j = mit Phosphat	6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
a = mit Farbstoff	k = coffeinhaltig	7 = Milch und Erzeugnisse daraus
b = mit Konservierungsstoff	l = chininhaltig	8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus **
c = mit Antioxidationsmittel	z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n)	9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus
d = mit Geschmacksverstärker	1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus *	10 = Senf und Erzeugnisse daraus
e = geschwefelt	2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus	11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus
f = geschwärzt	3 = Eier und Erzeugnisse daraus	12 = Schwefeldioxid und Sulfite
g = gewachst	4 = Fische und Erzeugnisse daraus	13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus
h = mit Süßungsmittel(n)		14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung,...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

- „Leicht und bekömmlich“: mild gewürzt, schonend gekocht, mit Zutaten, die besonders verträglich sind
- Sonderkostformen, wie glutenfrei, lactosefrei, kaliumarm etc. können auf Wunsch zubereitet werden
- Unsere Menüs haben eine Einwaage von ca. 450 - 500 ml
- Alle BE-Angaben sind ohne Dessert berechnet

* = (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme
 ** = (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse



Es kocht:

... täglich frisch & lecker



Paritätischer
Wohlfahrtsverband Aurich
Große Mühlenwallstr. 21
26603 Aurich
Tel. 04941 9394-11

Name/Vorname	_____
Straße/Nr.	_____
Ort	_____

Bestellung für Monat April 2026

Portionsgröße: _____

Datum	Menü				Abend- brotteller *	Beilagen-Salat *		Apfel- kuchen *	Berliner *	Großer Salatteller 8,25€ Americ.Salad (A) Chefsalat (B) Bauernsalat (C)		
	Rot	Gold	Blau	Grün		6,35 €	1,75 €			1,75 €	1,25 €	A
Mi 01. Apr						Gurkensalat						
Do 02. Apr						Mais-Kidneyb.-Salat						
Fr 03. Apr						Überraschung						
Sa 04. Apr						Krautsalat						
So 05. Apr						Überraschung						
Mo 06. Apr						Überraschung						
Di 07. Apr						Krautsalat						
Mi 08. Apr						gem. bunter Salat						
Do 09. Apr						Bohnensalat						
Fr 10. Apr						Gurkensalat						
Sa 11. Apr						Überraschung						
So 12. Apr						Überraschung						
Mo 13. Apr						Rote Beete						
Di 14. Apr						Gurkensalat						
Mi 15. Apr						Möhrensalat						
Do 16. Apr						Tomatensalat						
Fr 17. Apr						Chinakohl-Salat						
Sa 18. Apr						Überraschung						
So 19. Apr						Überraschung						
Mo 20. Apr						Krautsalat						
Di 21. Apr						Mais-Kidneyb.-Salat						
Mi 22. Apr						Gurkensalat						
Do 23. Apr						Möhrensalat						
Fr 24. Apr						Blattsalat						
Sa 25. Apr						Überraschung						
So 26. Apr						Überraschung						
Mo 27. Apr						Tomatensalat						
Di 28. Apr						Möhrensalat						
Mi 29. Apr						Rote Beete						
Do 30. Apr						Gurkensalat						

Anderungen vorbehalten

*** Dieses Angebot gilt nur in Verbindung mit einem Mittagsmenü !**