

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 01.03.2025	 „Irish Stew“*(Eintopf) Lamm, Lauch, Möhren, Zwiebeln, Sellerie, Kümmel, Weißkohl, Knoblauch, Thymian, Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">9 3BE</div>	 Grillette mit Rahmsauce, dazu Broccoli und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 a/4BE</div>	 Currygeschnitztes mit Hähnchen und Früchten * mit Ananas und Pfrisich, dazu Basmatireis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 7BE</div>	 Grünkern-Käse- Medaillon * in Vollkornsesam- panade, mit Rahm- erbsen und Kartoffelpüree <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W,D),3,6,7,9,11 5,5BE</div> 
Sonntag 02.03.2025	 „Snirtje Braa“ in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W) a/z/3,5BE</div>	 Wildragout mit Pilzen in Rahmsauce mit Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian und Sahne, dazu Spätzle <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3 5,5BE</div>	 Sauerbraten vom Rind * in Sauce mit Schwarz- wurzeln, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 a/4BE</div>	 Gefüllte Paprikaschote * Mit Schweinefleisch- füllung, dazu fruchtige Tomatensauce und BIO-Langkornreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3 7,5BE</div> 
Montag 03.03.2025	 Schwäbische Käsespätzle Pfannengericht mit Käse, gegrillten Zwiebelwürfel und Speck <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 b/c/d/7BE</div>	 Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill * mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen und Mais <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,10 z/7BE</div>	 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 h/4BE</div>	 3 Kartoffeltaschen „Frischkäse- Kräuter“ * dazu Schnittlauchauce und Buttergemüse <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 4,5BE</div> 
Dienstag 04.03.2025	 „Ostfriesischer Hüdel“ * Gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmem Birnen- kompott <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 a/z/8BE</div> 	 Bauernfrikadelle mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu grüne Bohnen und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,10 a/z/4,5BE</div>	 2 gekochte Eier * in Senfsauce mit Spinat und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7,10 3,5BE</div> 	 Veganes Gemüse- Süßkartoffelallerlei * mit Broccoli, Paprika, Maiskölbchen, Ananas, Kokosmilch <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">10 5BE</div> 
Mittwoch 05.03.2025	 Jägerschnitzel mit Champignon- rahmsauce, dazu junge Erbsen und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7,12 a/b/c/e/4,5BE</div>	 Hähnchentopf * mit Karotte, Kohlrabi, Knoblauch, Muskat und Ingwer, dazu Bulgur <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 5BE</div>	 „Ammerländer Hühnersuppen- eintopf“ * mit Gemüse und Muschelnudeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7,9 2BE</div>	 Hirtenpfanne * mit Reismudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),7 7,5BE</div> 
Donnerstag 06.03.2025	 „Gyros-Nudelauflauf“ mit Champig., Zwie- beln, Paprika, Tomaten- mark, Chili, Schmand, Hollandaise und Feta, dazu Krautsalat <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 c/7,5BE</div>	 Eisbeinflisch mit Zwiebelsauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W) a/b/c/z/3,5BE</div>	 Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Wirsinggemüse und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 a/4BE</div>	 6 Kartoffel- röstinchen * mit frischen Champignons in Kräuterknoblauch- sauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 5BE</div> 
Freitag 07.03.2025	 Kartoffelsuppe „Holsteiner Art“ mit Wurzelgemüse und Mettwustscheiben <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">9 b/c/3BE</div>	 Putenbrust * in Geflügelsauce mit Rosenkohl, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,7 a/3BE</div>	 Gebratenes Seehechtfilet * in Zitronensauce, dazu Broccoli-Möhrenmix und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">1(W),3,4,7 5,5BE</div>	 Pastinaken-Möhren- Kartoffelauflauf * mit Frühlingszwiebeln, Thymian und Crème fraiche <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; width: fit-content; margin: 5px auto;">3,7 4BE</div> 

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 08.03.2025	 Gemüseintopf mit Kassler mit Kohlrabi, Zwiebel, Knoblauch, Porree, Möhre, Erbsen Kerbel und Kartoffelwürfel 1(W),3,7 a/2,5BE	 Schweineleber "Berliner Art" auf gedünstetem Apfel-Zwiebelgemüse, dazu Kartoffelpüree 1(W),7 a/c/3BE	 Provenzalisches Rindergeschnetzeltes* mit Thymian, Ros- marin, Petersilie und Tomatenstücke, dazu Reis 1(W) a/6,5BE	  Rote-Bete-Bratling * mit Lauchgemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,9 5BE
Sonntag 09.03.2025	 Backschinken mit dunkler Zwiebelsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W),10 a/c/z/4BE	 Scheibe vom Lammbraten * in dunkler Kräuter- sauce, dazu Rata- touillegemüse und Rosmarinkartoffeln 1(W) a/4BE	 Gebratenes Hähnchenbrustfilet * in Champignonsauce, dazu Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 1(W),3,7,12 a/b/c/e/3,5BE	  Kohlrabi-Pastinaken- Bratling * mit brauner Sauce, dazu Rüben-Kartoffelstampf 1(W),3,7 a/4BE
Montag 10.03.2025	 Spaghetti "Carbonara" mit Schinken- Sahnesauce 1(W),3,7 b/c/j/6BE	 Paniertes Putenschnitzel * mit Rahmsauce, dazu junge Erbsen und Kartoffelstampf 1(W),3,7 a/4,5BE	 Gek. Rindfleisch * mit Sauce, dazu Meerrettichgemüse (mit Porree und Möhrenscheiben) und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	  Kokos-Zucchini- Curry * mit grünen und gelben Zucchini-scheiben, Kokosmilch und Curry, dazu BIO-Reis 1(W) 6BE
Dienstag 11.03.2025	 Hühnerfrikassee "klassisch" * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Lang- kornreis 1(W),7,12 b/c/e/6BE	 Schweinefrikadelle mit Bratensauce, Rahmkohlrabi und Kartoffeln 1(W),3,7 a/4,5BE	 Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Fleischeinlage 7 3BE	  Spaghetti Napoli * mit Tomaten- Basilikumsauce 1(W) 9BE
Mittwoch 12.03.2025	 "Pikante Bauernpfanne" * mit Rinderhackfleisch, Möhrenwürfel, Porree, saure Sahne, Champig- nons, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	 "Mozzarella- Hähnchen" * in Basilikum- Sahnesauce mit Kirschtomaten, dazu Basmatireis 1(W),3,7 7BE	 3 Hackbällchen in heller Sauce, dazu Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,10 4BE	  "Gnocchi ai quattro formaggi" * Kartoffelklößchen mit 4-Käsesauce 1(W),3,7 8BE
Donnerstag 13.03.2025	 "Chili con Carne" mit Hackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidney- bohnen, dazu Reis 6,5BE	 Grobe Geflügel- bratwurst * mit Zwiebelsauce, dazu Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 1(W),3,7,9 a/3,5BE	 Putengeschnetzeltes * mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	  Farfalle "con Spinaci" * Sauce mit Blattspinat, Gorgonzola, Frühlingszwiebeln und Knoblauch 1(W),3,7 8BE
Freitag 14.03.2025	 Serbische Bohnensuppe Mettwurstscheiben, Speckwürfel, Knob., Zwiebeln und Paprika, dazu ein Brötchen 1(W) b/c/7BE	 Seelachs "Bordelaise" * dazu weiße Butter- sauce, Kartoffeln und ein Eisbergsalat 1(W),3,4,7 3,5BE	 Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/b/c/j/3,5BE	  "Vita-fit Reispfanne" * mit Fenchel, Möhren und Porree, dazu Petersiliensauce 1(W),7 6BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 15.03.2025	 Herzhafte Rosenkohl-Kartoffelpfanne * mit Möhren, Zwiebeln, Thymian, Muskat, Schnittlauch und Knoblauch <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 3,5BE</div>	 Scheibe vom Putenbraten * in Geflügelrahmsauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 a/3,5BE</div>	 „Omas Eintopf“ * mit Rindfleisch, Kartoffel-, Pastinaken- und Möhrenwürfel und Petersilie <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">2BE</div>	 Gemüse „India“ mit Basmatireis * mit Kürbis, Curry, Sojasauce, Frühlingszwiebeln, Sellerie, Karotten, Kokosmilch u. Ingwer <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,6,7 b/1,5BE</div>
Sonntag 16.03.2025	 Bauernroulade Hackfleischrolle mit Zwiebeln, Speck und Gurken in Bratensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W) a/b/c/z/4,5BE</div>	 Kalbsragout * mit Waldpilzen und Spargelstücken, dazu Wildreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W) a/6,5BE</div>	 Kräuterbraten in Sauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W) a/3BE</div>	 1 Valess „Gouda“ Filet (pan.) * mit Käsefüllung, dazu Rahmsauce, gebutterte Möhrenscheiben und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W,H),3,7 a/4,5BE</div>
Montag 17.03.2025	 „Berliner Currywurst“ in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),7 b/c/j/z/3,5BE</div>	 „Landhauspfanne“ * Herzhafte Spätzlepfanne mit Geflügelhackfleischbällchen, Paprika und grünen Bohnen <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7,9 7,5BE</div>	 Rinder-geschnetzeltes * in Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 a/3BE</div>	 Veg. Ravioli * mit Gemüsefüllung in Tomaten-Paprikasauce <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 7,5BE</div>
Dienstag 18.03.2025	 Sülze „Hausmacher Art“ (kalt) mit Remoulade und Pellkartoffelsalat <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7,10 b/c/j/4BE</div>	 Gebratene Hähnchenkeule * mit Geflügelrahmsauce, dazu Euromix und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 a/3BE</div>	 Frischer Möhreintopf mit Hackfleisch und Petersilie <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">7 2BE</div>	 Milchreis * mit Zimt und Zucker <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">7 6,5BE</div>
Mittwoch 19.03.2025	 Deftige Erbsensuppe mit eingeschnittener Wurst <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">9 b/c/3BE</div>	 Kasslerbraten mit Bratensauce, dazu Ananas-Sauerkraut und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W) a/b/c/z/3,5BE</div>	 Zartes Hähnchenbrustfilet * in Schnittlauchsauce mit Broccoli und Kartoffelpüree <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 2,5BE</div>	 „Kings Chop-Suey“ * mit Sojasprossen, Paprika, Porree, Möhren, Pilze und Sojasauce, dazu Reis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),6 b/6BE</div>
Donnerstag 20.03.2025	 Putenschnitzel „Elsässer Art“ * dazu Zwiebelsauce mit Speck, Knobl. u. Crème fraîche, Kartoffeln und Chinakohlsalat <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 5BE</div>	 Geflügelbällchen „Toskana“ * in Tomaten-Mozzarella-sauce mit gehackten Tomaten, Basilikum, dazu Wildreis <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7,10 7,5BE</div>	 Hackbraten in brauner Sauce mit Brechbohnen und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),10 a/3,5BE</div>	 Grünkohl-Hanf-Bratling * in Kräuter-Senfsauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7,10 5BE</div>
Freitag 21.03.2025	 Ungarisches Gulasch mit Schweinefleisch, Paprika, Tomatenmark, Zwiebeln, Knoblauch und Majoran, dazu Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W) a/3BE</div>	 „Berner Pfanne“ * Hähnchengeschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Kartoffelrösti <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,7 4BE</div>	 Gedünstetes Schellfischfilet * in Dillsauce, dazu Julienne Gemüse und Salzkartoffeln <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">1(W),3,4,7 3,5BE</div>	 Orientalischer Kichererbseneintopf * (veg.) m. Kartoffelwürfel, Knoblauch, Tomatenmark, Limettensaft und Naturjoghurt <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 2px; display: inline-block;">7 3,5BE</div>

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 22.03.2025	 „Schnüsch“ Norddeutscher Eintopf mit dicken & grünen Bohnen, Erbsen, Kartof- feln, Kohlrabi, Karotten, Kassler- u. Speckwürfel 7 b/c/4,5BE	 Schweinenacken mit brauner Sauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE	 Hähnchenfiletstücke „Gärtnerin Art“ * in heller Sauce mit Gemüseeinlage, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7 6BE	  „Retropfanne“ * Pastinaken, Knollen- sellerie, Möhren, Zwiebeln, Curry, Topinambur und Vollkornreis 1(W),7 7BE
Sonntag 23.03.2025	 „Tiroler Schweine- bauch“ (gepökelt) mit Zwiebel-Kümmel- sauce, dazu Weißkohl mit Speck und Knödel 1(W),3,10 a/b/c/5,5BE	 Burgunder- schinkenbraten (vom Schwein) in dunkler Sauce mit Rosenkohl und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	 Gedünstetes Putenbrustfilet * mit Jus, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	  Blumenkohl im Backteig * mit Kräuter- Knoblauchsauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 7,5BE
Montag 24.03.2025	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhack- fleischsauce 1(W) 8,5BE	 Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln 1(W),3,7 b/c/3,5BE	 Schweinegulasch mit Champignons, dazu junge Erbsen und Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	  Würzige Paprika-Käsesuppe * mit Schmelzkäse, Zwiebeln, Schnittlauch, Fetakäse, Paprikastreifen dazu ein Kaiserbrötchen 1(W),3,7 4BE
Dienstag 25.03.2025	 Schnitzel „Balkan Art“ in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis 1(W) z/8BE	 „Upstövt Kohlrobi mit Balkes“ * Kohlrabi in Mehl- schwitze mit Mini- Geflügelhackbällchen, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 4BE	  Eieromelette * mit Spargel-Möhren- ragout und Salzkartoffeln 1(W),3,7 3BE	  3 Kartoffeltaschen „Tomate- Mozzarella“ * mit mediterranem Gemüse in Joghurt- Tomatensauce 1(W),7 5BE
Mittwoch 26.03.2025	 Hackfleisch-Lauch- Pfanne * mit Rindfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Sahne, dazu Spiralnudeln 1(W),3,7 6,5BE	 Nackensteak mit Zwiebelgemüse und Kartoffelstampf, dazu ein Wachsbohnsalat 1(W) a/h/3BE	 Frisches Fischfrikassee * mit Seelachstücken, Möhren, Sellerie und Erbsen, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7,9 3BE	  Rigatoni „Tomate Mozzarella“ * mit Kirschtomaten und Basilikum 1(W) 9BE
Donnerstag 27.03.2025	  3 hausgemachte Reibekuchen * mit Apfelmus 1(W),3 c/7,5BE	 Wirsingroulade in Specksauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),7 a/b/c/3,5BE	  3 Sojaklopse „Jäger Art“ * in Champignonsauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln 1(W),3,6,7,9,12 a/b/c/e/4,5BE	  Veganes Bami Goreng * indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse 1(W),6 5BE
Freitag 28.03.2025	 Vollkornspirelli „Jutta“ * dazu Broccoli- Sahnesauce, mit Geflügelbällchen 1(W),3,7,10 8,5BE	 Gebratenes Alaska-Seelachsfilet * mit Kräutersauce, dazu junge BIO-Erbsen, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 5,5BE	 Kohlrabeintopf mit Fleischeinlage 7 2,5BE	  Frühlingsrolle „Gourmet“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis 1(W),3,6 z/9BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Samstag 29.03.2025	 „Mecklenburger Graupensuppe“ * mit Suppengrün und Rindfleisch, dazu ein Kaiserbrötchen 1(W,G),9 5BE	 Kunterbuntes Hühnerfrikassee * mit Erbsen, Möhrenscheiben und Petersilie, dazu Wildreis 1(W),3,7 7BE	 Frikadelle mit brauner Sauce, dazu Prinzessbohnen und Kartoffeln 1(W),3 a/4,5BE	  Bunte Paprikaquiche * mit Paprika, Crème fraiche, Thymian und Muskatnuss 1(W),3,7 a/5BE
Sonntag 30.03.2025	 Bratrippchen mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 1(W) a/z/3,5BE	 Hähnchenroulade „Florenz“ * mit Spinatcremefüllung, dazu Sauce Hollandaise, Kaisergemüse und Salzkartoffeln 3,7,10 3BE	 Kalbsgeschnetzeltes „Frühlings Art“ * mit Möhren, Erbsen und Champignons, dazu BIO-Reis 1(W),3,7 a/6BE	  2 Veg. Maultaschen auf Biryani-Reis * mit Ingwer, Mandeln, Curry, Knob., Rosinen, Rostzwiebeln, rote Paprika u. Erbsen 1(W),3,7 10BE
Montag 31.03.2025	 „Cordon bleu“ mit Rahmsauce, dazu Broccoli und Kartoffelpüree 1(W),3,7 a/b/c/3,5BE	 Kasslertopf mit Rosenkohl Kasslerstücke mit Zwiebeln, Schmelzkäse, Creme fine und Muskat, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	 Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7,9 a/3,5BE	  „Kaiserschmarrn“ * mit warmen Pflaumenkompott 1(W),3,7 c/8,5BE

- 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

