	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 01.04.2021	**Sülze “Hausmacher Art”** mit Remoulade und Pellkartoffelsalat 1(W),3,9,10 a/b/c/4,5BE	**Geflügelfrikadelle *** in Schnittlauchsauce, dazu Möhren-Mais-gemüse und Kartoffeln 1(W),3,7,10 4BE	**Rindergulasch *** mit Erbsen, dazu Spiralnudeln 1(W) a/6,5BE	**Wirsing-Möhreneintopf *** mit Kartoffelwürfel 7 3BE
Karfreitag 02.04.2021	**Tomatensuppe „Toskana“ *** Geflügelhackfleisch-bällchen, Basilikum und Knoblauch, dazu ein Brötchen 1(W),7 6BE	**Gebratenes Lachsfilet *** an Limettensauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W),4,7 3BE	**Hirschgulasch *** in Sauce mit Wald-pilzen, dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln 1(W),12 a/b/c/e/3,5BE	**“Kaiserschmarrn” *** mit warmen Pflau-menkompott 1(W),3,7 c/8,5BE
Samstag 03.04.2021	**Linsen-Spätzle-Eintopf** mit Linsen, Spätzel, Speck, Zwiebel, Curry und Schnippelwurst 1(W),3 b/c/6BE	**Rinderleber “Berliner Art” *** auf gedünstetem Apfel-Zwiebelgemüse, dazu Kartoffeln 1(W),7 a/c/3,5BE	**Geflügel-fleischkäse *** in Sauce mit Blumen-kohl und Kartoffeln 1(W),7 a/b/c/j/3BE	**“Vita-fit Reispfanne” *** mit Fenchel, Möhren und Porree 1(W),7 6BE
Ostersonntag 04.04.2021	**Kalbsragout *** in Wacholder-Pilzrahmsauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	**Geschmorte Lammkeule *** in Rosmarinjus, dazu Prinzessbohnen und Macairekartoffeln 1(W) a/4,5BE	**Gefüllte Hähnchen-brust “Tessin” *** in Kräutersauce mit Romanesco und Kartoffeln 1(W),7 b/3,5BE	**Zwiebelkuchen “Badische Art” *** mit Zwiebeln, Parme-san, Eier und Saurer Sahne 1(W),3,7 a/2,5BE
Ostermontag 05.04.2021	**Poulardenbrust *** in Majoransauce mit Broccoli und Stampfkartoffeln 1(W),7 a/2,5BE	**Schweineroulade “Hausfrauen Art”** in Sauce, dazu Rosen-kohl und Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	**Rinderbraten *** in Sauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W) a/z/3,5BE	**Vegetarisch gefüllte rote Paprikaschote *** mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Vollkornreis 1(W),3,6,9,10 6,5BE
Dienstag 06.04.2021	**Deutsches Beefsteak** mit Sauce, dazu Weißkohlgemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/4,5BE	**„Berner Pfanne“ *** Hähnchen-geschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Kartoffelrösti 1(W),7 4BE	**3 Hackbällchen** in heller Gemüsesauce, dazu Reis 1(W),7,9,10 7,5BE	**“Aprikosen-Michel” *** Pfannkuchenauflauf mit Vanillesauce 1(W),3,7 a/6,5BE
Mittwoch 07.04.2021	**“Paella” *** spanische Reispfanne mit Seelachsfiletstück-chen, Hühnerfleis-chwürfel und Gemüse 2,4,14 6BE	**Kasslerbraten** in Sauce mit Rotkohl, dazu Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/z/4BE	**Gebratenes Buntbarschfilet *** in milder Kräutersauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W),4,7 3,5BE	**Blumenkohl-Käse-medaillon *** mit Béchamelsauce und Kartoffelpüree 1(W),3,7,9 5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 08.04.2021	**“Bergsteigers Kartoffelgratin”** mit Hackfleisch, Pilzen, Kartoffelscheiben und gratiniertem Käse 1(W),7,12 b/c/e/3BE	**„Filet-Pfännchen“ *** Putenfiletstreifen in Pestorahm, dazu Spargel-Möhrenragout und Salzkartoffeln 1(W),7,8(K) 3BE	**Gek. Rindfleisch (Polnische Art) *** mit Meerrettichsauce und Kartoffeln, dazu Rote Beete-Salat 1(W),7,12 a/c/e/h/3BE	**“Minestrone” *** Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln, dazu ein Brötchen 1(W),3,9 5,5BE
Freitag 09.04.2021	**Panierte Jagdwurstscheibe** mit Sauce, dazu Spitzkohl und Kartofffeln 1(W),7 a/b/c/3,5BE	**Gebratenes Seehechtfilet *** mit Dillsauce, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 1(W),4,7 5,5BE	**Grüner Bohneneintopf** mit Fleischeinlage 7 3BE	**Tortellini *** mit Käsefüllung in Käse-Sahnesauce 1(W),3,7 7,5BE
Samstag 10.04.2021	**Ostfriesische bunte Bohnensuppe** mit Speck und Mettwurstscheiben 9 b/c/3BE	**Eisbeinfleisch** in Bratenfond, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/z/3,5BE	**2 gekochte Eier *** in pikanter Senfsauce mit Spinat und Kartoffeln 1(W),3,7,10 3,5BE	**Grünkern-Käse-Medaillon *** in Vollkornsesampanade, mit heller Rahmsauce, dazu Gemüserisotto 1(W,D),3,6,7,9,11 7BE
Sonntag 11.04.2021	**Pökelfleisch vom Schwein** mit Rosinensauce, dazu Brechbohnen und Salzkartoffeln 1(W) a/b/c/3,5BE	**Wildragout** in Rahmsauce mit Pilzen, dazu Spätzle 1(W),3 a/5,5BE	**Gebratenes Hähnchenbrustfilet *** in Champignonsauce, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W),12 a/b/c/e/3BE	**“Pilaw Oriental” *** Pfannengericht mit gekochtem Weizen, Zucchini, Paprika, gr. Bohnen, Zwiebeln und Tomaten 1(W) 6,5BE
Montag 12.04.2021	**BIO-Spaghetti „Bolognese“** mit Hackfleischsauce 1(W) 8,5BE	**Paniertes Putenschnitzel *** mit Rahmsauce, dazu junge Erbsen und Kartoffeln 1(W),7 a/5BE	**Hackbraten** in Sauce mit Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),7,10 a/3,5BE	**3 Kartoffeltaschen “Frischkäse-Kräuter” *** mit buntem Gemüse in Käsesauce 1(W),7 4,5BE
Dienstag 13.04.2021	**“Berliner Currywurst”** in Gewürzketchup-sauce, dazu Kartoffelpüree und einen Gurkensalat 7 b/c/j/z/3,5BE	**Merlan Fischfilet * (paniert)** mit Zucchinirahm-gemüse und Salzkartoffeln 1(W),4 5,5BE	**Hähnchenbrust-filet “natur” *** in Champignonsauce, dazu Leipziger Allerlei und Reis 1(W),12 a/b/c/e/6,5BE	**Lasagne “Colorato” *** mit bunter Paprika,Zucchini, To-mate, Zwiebeln, Béchamelsauce und Käse überbacken 1(W),3,7 3,5BE
Mittwoch 14.04.2021	**4 Hackröllchen “Balkan”** in pikanter Paprikasauce, dazu BIO-Reis 1(W),3 h/7,5BE	**Hähnchen „Cordon bleu“ *** mit brauner Sauce, dazu Möhrenscheiben und Salzkartoffeln 1(W),7 a/b/4,5BE	**Kohlrabieintopf** mit Fleischeinlage 7 2,5BE	**Kartoffel-Gemüsegratin *** mit buntem Gemüse in Béchamel mit Käse überbacken 3,7 2,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 15.04.2021	**3 Eierpfannkuchen *** mit Apfelmus 1(W),3,7 c/6,5BE	**Rinderhacksteak *** in Bratensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W),3 a/z/4,5BE	**Leber-geschnetzeltes** in Apfelsauce mit Kartoffeln und Möhrensalat 1(W),7 a/c/3,5BE	**BIO-Vollkornspirelli *** in cremiger Käse-Spinatsauce mit Kirschtomaten 1(W),7 8BE
Freitag 16.04.2021	**Klassische Gulaschsuppe** mit Kartoffelwürfel 1(W) a/3,5BE	**“Bauernglück”** Schweineschulter in dunkler Sauce, dazu Buttergemüse und Kartoffeln 1(W),7 a/b/c/3BE	**Gebr. Seelachsfilet *** in Currysauce, dazu Gemüsemix (Schwarzwurzeln, gelbe Karotten, Romanobohnen) u. Kartoffeln 1(W),3,4,7,10 5BE	**Bunte Paprikaquiche *** mit Paprika, Créme fraiche, Thymian und Muskatnuss 1(W),3,7 a/5BE
Samstag 17.04.2021	**“Pichelsteiner Eintopf”** mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Wirsing, Weißkohl, Zwiebeln u. Möhren 9 3BE	**Gebratenes Putenbrustfilet *** in Geflügelsauce, dazu Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln 1(W),7 a/4BE	**Schweinegulasch** mit Spiralnudeln und Wachsbohnensalat 1(W) a/h/6BE	**Schupfnudel-gemüsepfanne *** mit grünen Bohnen, Möhren, Lauch und Kräuter 1(W),3 7,5BE
Sonntag 18.04.2021	**“Snirtje Braa”** in Bratenfond mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln 1(W) a/z/3,5BE	**Krustenbraten** in Malz-Kümmelsauce, mit Sauerkraut und Kartoffelklößen 1(W),3 a/z/4,5BE	**Putenbrust *** in Geflügelsauce, dazu Gemüsemix „Eskorial“ und Kartoffeln 1(W) a/3,5BE	**Gemüse-medaillon *** in Sauce Hollandaise, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7,9 4,5BE
Montag 19.04.2021	**Deftige Erbsensuppe** mit Speckwürfel und eingeschnittener Wurst 9 b/c/3BE	**Geflügelbulette *** mit Bratensauce, dazu Kohlrabi und Salzkartoffeln 1(W),3,7,10 a/4BE	**3 Königsberger Klopse** in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 1(W),3,7 h/4BE	**Spaghetti “Napoli” *** mit Tomaten-Basilikumsauce 1(W) 9BE
Dienstag 20.04.2021	**„Tortellini Tricolore“ *** mit Rindfleischfüllung in Tomaten-Parmesansauce 1(W),3,7,9 8BE	**Jägerschnitzel** mit Champignon-rahmsauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln 1(W),7,12 a/b/c/e/5BE	**Putengeschnetzeltes *** in Sauce mit Gemüsereis 1(W),9 a/6BE	**„Eintopf des Südens“ *** Gemüseeintopf mit Kartoffeln, Möhren, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch 3,5BE
Mittwoch 21.04.2021	**1 große Nürnberger Rostbratwurst** mit Sauce auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffeln 1(W),9,10 a/b/j/z/3,5BE	**Hühnerfrikassee “klassisch” *** mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Langkornreis 1(W),7 6,5BE	**Gebratenes Buntbarschfilet *** an Zitronenbuttersauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 1(W),4,7 3,5BE	**Hirtenpfanne *** mit Reisnudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni 1(W),7 7,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 22.04.2021	**“Ostfriesischer Hüdel” *** Gegarter Hefekloß in Vanillesauce mit warmen Birnenkompott 1(W),3,7 a/z/8BE	**1 Valess “Gouda” Filet (pan.) *** mit Käsefüllung, dazu Rahmerbsen und Salzkartoffeln 1(W,H),3,7 4BE	**Hackbraten** in Sauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln 1(W),10 a/3,5BE	**Bratnudel-Gemüsepfanne *** mit Paprika, Porree, Möhren, Champignons, Erdnüssen und Sojasauce 1(W),5,6 7BE
Freitag 23.04.2021	**Käse-Lauch-Eintopf** mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel 1(W),7 2BE	**Fischpfanne „Sylt“** mit Alaska-Seelachs Filetstückchen, Kartoffeln (frittiert), Gemüse, Speck und Kräutern 4,9 2,5BE	**Frikadelle** in Sauce mit Broccoli und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/4BE	**Gemüse-Maultaschen *** mit zartem Gemüse gefüllt in leichter Frischkäsesauce 1(W),3,7,9 6,5BE
Samstag 24.04.2021	**“Szegediner Gulasch”** Gulasch mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 1(W) a/b/z/3BE	**“Schwäbische Pfanne” *** Putengeschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Spätzle 1(W),3,7 6,5BE	**„Hausgemachte Kartoffelsuppe”** mit eingeschnittener Wurst 7,9 b/c/3BE	**1 Chinaschnitte „Hong-Kong“ *** dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis 1(W),9,10 z/9,5BE
Sonntag 25.04.2021	**Kohlroulade** in Speck-Zwiebelsauce, dazu Salzkartoffeln 1(W),3,7,10 a/b/c/3,5BE	**Geschmorte Ochsenbrust *** in Bratensauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln 1(W) a/3BE	**Lammbraten *** in dunkler Sauce mit Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 1(W) a/3,5BE	**“Triologie von frischem Gemüse” *** Broccoli, Blumenkohl, Romanesco, mit holländischer Sauce u. Kartoffeln 1(W),3,7 3BE
Montag 26.04.2021	**“Chili con Carne”** mit Hackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu BIO-Reis 7BE	**Gebratene Hähnchenkeule *** mit Geflügelsauce, dazu Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),7 a/3BE	**Eieromelette *** auf Spinat, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	**Vegane Süßkartoffel-Gemüsepfanne *** mit Süßkartoffeln, Broccoli, Paprika, Maiskölbchen, Ananas und Kokosmilch 10 5,5BE
Dienstag 27.04.2021	**Lasagne “al Forno”** mit Hackfleisch- und Béchamelsauce 1(W),3,7 4,5BE	**Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ *** mit Zwiebeln, Pilzen in Rahmsauce, dazu Spätzle 1(W),3,7 a/6,5BE	**Geflügelbratwurst *** in Geflügelsauce mit Kohlrabi und Kartoffelpüree 1(W),7,9 a/3BE	**Champignon-Omelette *** gefüllt mit Champignons und Zwiebeln, dazu Rahmsauce und Salzkartoffeln 1(W),3,7 a/3,5BE
Mittwoch 28.04.2021	**Hähnchenpfanne “Gyros Art” *** mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 3,7,10 4,5BE	**Gebratenes Alaska-Seelachsfilet *** an Kräutersauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffeln 1(W),4,7 5BE	**“Ammerländer Hühnersuppeneintopf” *** mit Gemüse und Muschelnudeln 1(W),3,7,9 2BE	**„Cauliflower Cheese“ *** Blumenkohl in Käse-Senfsauce mit Worcestershire, Muskat und Cheddar, dazu kl. Pellkartoffeln (m. Schale) 1(W),7,10 a/3,5BE

	Einfach und lecker	„Ut Potten un Pannen“	Leicht und bekömmlich	Vegetarisch und vital
Donnerstag 29.04.2021	**4 Kartoffelpuffer *** mit Apfelmus 1(W),3 c/8BE	**Schweineschnitzel „Balkan Art“** in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Reis 1(W) z/8,5BE	**Geflügel-fleischkäse *** in Sauce mit Blumen-kohl und Kartoffeln 1(W),7 a/b/c/j/3BE	**Pastapfanne *** Pennenudeln, Paprika, Tomaten, Broccoli und Tofuwürfel in einer tomatisierten Sauce 1(W),7 6BE
Freitag 30.04.2021	**Herzhafte Linsensuppe** mit einer Bockwurst 9 b/c/j/3BE	**Gefüllte Paprikaschote** Mit Schweine-fleischfüllung, dazu fruchtige Tomaten-sauce und Reis 1(W),3,7 7,5BE	**Gedünstetes Kabeljaufilet *** in Senfsauce mit jungen Erbsen und Salzkartoffeln 1(W),4,7,10 3,5BE	**Rote-Bete-Bratling *** mit Lauchgemüse und Kartoffeln 1(W),7,9 5BE

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

Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:

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

Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittel-herstellung (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 über nommen 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)aschu-nüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse

Es kocht: BFM CATERING ...täglich frisch & lecker