



	Menü 1 ( Vollkost )	Menü 2 ( Leichte Vollkost )	Menü 3 ( Vegetarische Kost )
Montag 14.04.2025	<b>Kartoffelpuffer</b> „Friedrich-Winter-Art“ mit Apfelmus (3) Dessert: Frisches Obst	<b>Hähnchenbrustfilet</b> Bratensoße, Rahmkohlrabi Kartoffelbrei Dessert: Frisches Obst	<b>Gebratenes Grillgemüse</b> Soße (2,3), Kartoffelbrei  Dessert: Frisches Obst
Dienstag 15.04.2025	<b>Hausfrauen Kohlroulade</b> Specksoße (2,3) Salzkartoffeln Dessert: Bananenpudding	<b>Köttbullar Fleischklöße</b> Preiselbeeren in Rahmsoße Eisbergsalat, Salzkartoffeln Dessert: Bananenpudding	<b>Kartoffel-Bauernomelette</b> Essiggurke und Ei Eisbergsalat Dessert: Bananenpudding
Mittwoch 16.04.2025	<b>Texas Bohneneintopf</b> Rindfleisch  Dessert: Vanillequark mit Sirup	<b>Deftige Gemüsereissuppe</b> Suppenklößchen  Dessert: Vanillequark mit Sirup	<b>Milchreis</b> Zimt, Zucker  Dessert: Vanillequark mit Sirup
Donnerstag 17.04.2025	<b>„Hackbraten Falscher Hase“</b> Bratensoße Rahmporree, Kartoffeln Dessert: Waldmeister Götterspeise (1)	<b>Butternudeln Bolognese</b> Hackfleischsoße mit Tomaten Blumenkohlsalat (3,9) Dessert: Waldmeister Götterspeise (1)	<b>Vegetarische Tortellini</b> in Tomatensoße Blumenkohlsalat (3,9) Dessert: Waldmeister Götterspeise (1)
Karfreitag 18.04.2025	<b>Seelachsfilet Bordellaise</b> Petersilienkartoffeln Bohnensalat (3) Dessert: Obst	<b>Schollenfilet auf Zucchini</b> Zitronensoße, Petersilienkartoffeln Bohnensalat (3) Dessert: Obst	<b>Gebackene Apfelringe</b> heiße Blaubeeren, Vanillesoße Dessert: Obst
Samstag 19.04.2025	<b>Steckrübeneintopf</b> Rindfleisch (4)  Dessert: Fruchtbuttermilch (1,2)	<b>Buchstaben Nudelsuppe</b> Hühnerfleisch, Eierstich  Dessert: Fruchtbuttermilch (1,2)	<b>Milchreis</b> Zimt, Zucker  Dessert: Fruchtbuttermilch (1,2)
Oster- Sonntag 20.04.2025	<b>Geschmorte Lammschinkenscheiben</b> in herbsüßer Portweinssoße Romanobohnen mit Speck, Thymiankartoffeln Dessert: Vienetta Eistörtchen auf Toffeespiegel (1)	<b>Rinder- Hackfleischtopf</b> in cremiger Bratensoße Buttergemüse und Kartoffelnocken Dessert: Vienetta Eistörtchen auf Toffeespiegel (1)	<b>Überbackene Champignonköpfe</b> auf Blattspinat mit vegetarischem Hack gefüllt Salatgarnitur Dessert: Vienetta Eistörtchen auf Toffeespiegel (1)

Ab dem 01.03.2024 Preis für Essen auf Rädern: **9,00 Euro pro Portion**

**Verwaltung (Mo-Fr): 8:00 bis 16:00 Uhr – Tel: 05262/408-0 - Küche (Mo-So): 5.30 bis 13.00 Uhr Tel.: 05262/408-100**

Das Küchenteam behält sich vor, bei Lieferengpässen oder anderen Unwegsamkeiten ein anderes Gericht ersatzweise zuzubereiten.

Wir schaffen Raum  
zum Leben