vom: 24.02.2025

Haus:

bis: 02.03.2025

Kalenderwoche: 09

			Kalenderwoche:	09			
Mittagessen	Montag, 24.02.2025	Dienstag, 25.02.2025	Mittwoch, 26.02.2025	Donnerstag, 27.02.2025	Freitag, 28.02.2025	Samstag, 01.03.2025	Sonntag, 02.03.2025
Suppe	Selleriecremesuppe G ,I	Eierflockensuppe c,ı	Kräuterrahmsuppe <sub>G</sub>	Rinderbrühe mit Suppenmaultaschen A1, c, G, I, s	Maronencremesuppe <sub>G</sub>	Gemüsebouillon mit Gemüsedukaten A1,C,G,I	Karotten-Ingwer-Suppe
Menü I Vollkost	Blut- und Leberwurst  G,S  mit  Sauerkraut  und Kartoffeln  G	Gebratene A1,C,G,I Bergkäsenocken auf Bayrisch Kraut	Blumenkohl  "Polnische Art"  mit Buttersoße  c,G  und Dampfkartoffeln  G	Kaiserschmarrn A1,C,F,G,J mit Rosinen dazu Apfelmus und Preiselbeeren	Schlemmerfischfilet  A1,D  A1,D  C,G  C,G  mit Petersilienkartoffeln  und Blattsalat  8,9  C,I,J	Kalbfleischpflanzerl A1,C,G,J an Bratensoße mit Rahmwirsing A,G und Röstkartoffelwürfeln	Rinderbraten an Rinderbratensoße dazu Blaukraut und Kartoffelknödel
Menu II Leichte Vollkost	Kartoffel-Gnocchi in Frischkäsesoße  2,8  mit Parmesankäse  C,G  und Feldsalat	Leberkäse  2,4,7,8  an Natursoße  mit Rahmspinat  G  und Kartoffelpüree  G	Hähnchenbrust auf Rahmsoße mit Brokkoligemüse und Reis	Schweinegulasch s mit Spätzle A1,C,G und Blattsalat	Vegetarisches Ragout A,C,G mit buntem Karottengemüse G,I und Röstinchen	Nudelauflauf  A,A1,C,F,G,J,M  mit Gemüse  an Basilikumsoße  dazu Tomatensalat	Gemüsepfanne A1,C,G,I mit Spätzle an Kräutersoße
Menü III	Ofenschlupfer A1,C,F,G,H,I an Zimtsoße 8 dazu Kompott	Gemüseplatte an Sauce Hollandaise c,G mit Kartoffeln und Salat	Topfenrahmstrudel 7,9 A1,C,G auf Kirschsoße dazu Kompott	"Bunter"  Gemüseeintopf mit Kräuterdukaten  A1,C,G,I dazu eine Semmel A,F	Mehlspeisenteller A,A1,C,G mit Vanillesoße  g und Kompott	Marillenknödel  mit Rumsoße  s  und Kompott	Tortellini mit  A1,C,G Spinat-Riccotta-Füllung in Käsesoße  2,8 A,G dazu Blattsalat  8,9 C,I,J
Nachtisch	Kiwi	Fruchtjoghurt	Mango-Buttermilchdessert	Mandarine	Fruchtjoghurt	Frischer Fruchtsalat	Schokopudding A6
			Al	pendessen			
Passiert	Schweinebraten  C,G,S  auf Bratensoße mit Wirsinggemüse  c,G  und Spätzle  A1,C,G	Zartes Hühnerfrikassee  9 A,C,G mit Erbsen- C,G Karottengemüse und Reis C,F	Fleischkäse  auf Rahmspinat  dazu  Kartoffelpüree	Nudeln  C,F,G  mit Tomatensoße  und  Ratatouillegemüse  C,G	Rindergeschnetzeltes  C,G,J  "Stroganoff"  Wurzelgemüse und  C,G,I  Kartoffel-Selleriepüree  G,J	Topfenknödel  9 C,G auf Rumsoße  8 G dazu Himbeermus	Geflügelbraten  A,C,G  auf Bratensoße mit  Zucchini-Tomatengemüse  C,G  und Kartoffelpüree
Abendessen	Schwarzgeräuchertes und 2,4  Emmentaler am Stück  G  mit Waldorfsalat  C,G,H2,H3,I,J  Brot und Butter  A,F,G	Kaiserfleisch 2,3,4,9  und Walnusskäse G,H,I  mit Rote Beete-Salat  c,G,I,J  Brot und Butter A,F,G	Heringsfilet  A1,D,J  in  Tomatensoße  Brot und Butter  A,F,G	Zillertaler Käse und Krakauer Wurst  2,4  mit Gemüsesalat  C,G,I,J  Brot und Butter  A,F,G	Bauernpresssack  mit Zwiebelringen und Gewürzgurke  Brot und Butter A,F,G	Putenbierschinken 2,3,4,9 und Couscous-Salat mit Gemüse Brot und Butter A,F,G	Lachsschinken 2,4  und Camembert Käse mit Apfel-Selleriesalat 1,9  Brot und Butter A,F,G

Wir wünschen einen guten Appetit!

vom: 03.03.2025

Haus:

bis: 09.03.2025

Kalenderwoche: 10

Montag, 03.03.2025	Dienstag, 04.03.2025	Mittwoch, 05.03.2025	Donnerstag, 06.03.2025	Freitag, 07.03.2025	Samstag, 08.03.2025	Sonntag, 09.03.2025
Kraftbrühe mit Markklößchen A1,C,G,I,s	Kartoffelrahmsuppe <sub>G</sub>	Italienische A1,C,G Gemüsesuppe	<b>Brokkolicremesuppe</b> <sub>G</sub>	Ungarische Krautsuppe	Spinatcremesuppe <sub>G</sub>	Geröstete Grießsuppe
Gefüllter Putenrollbraten mit Paprikaragout und Reis	Halbes Hendl auf Geflügelbratensoße A mit Kartoffel-Gurkensalat A,C,G,I,J,L und einer Breze A,A1,A2,A5	Gebratenes Fischfilet  an Rahmkohlrabi  mit Bratkartoffeln  und Zitronenecke	Geschnetzelte Putenleber  A,J,L  mit Bohnen und  G  Sahne-Kartoffelpüree  G  dazu Röstzwiebeln	Spaghetti A1,G mit Bolognesesoße und Parmesankäse  C,G dazu Blattsalat	Kalbsragout dazu Reis mit Erbsen G und Rote Beete Salat	Sauerbraten in Sauerbratensoße  mit Blaukraut und Kartoffelknödel
Geschnetzeltes  vom Schwein mit Blumenkohlgemüse und Nudeln  A1	Vegane "Hähnchenbrust"  A,F,J  mit  Rahmschwammerl  G  und Hörnchennudeln  A1,G	Bunter Gemüseteller an Buttersoße C,G dazu Salzkartoffeln	Gekochtes Ei in  Frankfurter grüner Soße  dazu Salzkartoffeln  und Blattsalat  C,G,J,J	Lachsfilet  auf Dillsoße mit  G  Wurzelgemüsestreifen  G,I  und Salzkartoffeln  G	Schinkennudeln  2,4,9  A1,C  mit Tomatenragout  und Parmesankäse  2  C,G  dazu Eisbergsalat	Gemüseeintopf mit grünen Bohnen und Kartoffeln dazu eine Semmel
Spiralnudeln A1,G mit Tomatensoße und Parmesankäse  C,G dazu Blattsalat	Topfenpalatschinken A,c,G auf Aprikosensoße dazu Kompott	Rupfhauben  mit Apfelfüllung an Rum-Rosinen-Soße dazu Kompott	Apfelstrudel A1,F,G,H auf Vanillesoße  G dazu Kompott	Kirschmaultasche mit Nougatsoße G,H	Maultaschen A1,C,F,G,I mit Pilzfüllung in Salbeisoße  dazu Tomatensalat	Süßer Knödelteller auf Fruchtsoße dazu Kompott
Krapfen	Fruchtjoghurt	Nougatpudding	Orange	Fruchtjoghurt	Frischer Fruchtsalat	Panna Cotta Pudding
			endessen			
Kalbsrahmbraten  C,G  mit Rosenkohl-  C,G  C,G  Kürbisgemüse  und Spätzle	Fränkische Bratwurst 3,9 C,G,S auf Bratensoße mit Karottengemüse c,F und Erbsenpüree	Wiener Kaiserschmarrn A1,C,G mit Vanillesoße  8  und Apfelmus	Putenschnitzel  auf Currysoße mit Currygemüse  c,G,J  und Reis	Rindfleischpflanzerl A1,C,G,J auf Bratensoße mit Erbsengemüse C,G und Rosmarinkartoffeln C,G	Lachfilet  c,D,G  auf Dillsoße  mit Kohlrabigemüse  c,G  und Kartoffelpüree  G	Currygemüse c,G, auf Currysoße dazu Reis
Fleischsalat  1,2,4  C,I,J,S  mit gekochtem Ei  c  und Cornichons  Brot und Butter  A,F,G	Schinkenaufschnitt  2,4  und Tilsiter Käse  mit Gemüsesalat  C,G,I,J  Brot und Butter  A,F,G	Maasdammer Käse  8  und Geflügelleberwurst  2, 4, 8, 9  mit Senfgurken  1, 9  Brot und Butter  A,F,G	Bratheringsfilet  A,C,D,I,J  in  Zwiebelsud  Brot und Butter  A,F,G	Extrawurst 2,4,7,9  und Heumilchkäse  mit Tomatenecken  Brot und Butter  A,F,G	Salamiaufschnitt  2,8,9  und Klosterkäse  mit Cornichons  Brot und Butter  A,F,G	Butterkäse und Putenbierschinken 2,7,9 mit Farmersalat 8,9 C,G,I Brot und Butter A,F,
Mandarinen Käsekuchen	Käsesahne Torte	Gedeckter Apfelkuchen A1,C,E,F,G,H	Erdbeer Sahneschnitte A1,C,E,F,G,H,M	Eierlikörtorte A1,C,G	Donauwelle	Tiramisu Savoiardi
	Gefüllter Putenrollbraten mit Paprikaragout und Reis  Geschnetzeltes vom Schwein mit Blumenkohlgemüse und Nudeln  Spiralnudeln  At Spiralnudeln  At Tomatensoße und Parmesankäse  C.G. dazu Blattsalat  Krapfen  Kalbsrahmbraten mit Rosenkohl-  Kürbisgemüse und Spätzle At,C,G  Fleischsalat  1,2,4  mit gekochtem Ei und Cornichons  Brot und Butter  A,F,G	Kraftbrühe mit Markklößchen At C.G.J.S  Gefüllter Putenrollbraten mit Paprikaragout und Reis  Geschnetzeltes vom Schwein mit Blumenkohlgemüse und Nudeln  At G.G. J.J.L  Vegane "Hähnchenbrust"  Topfenpalatschinken auf Aprikosensoße dazu Kompott  Krapfen  Karbfen  Kartoffel-Gurkensalat A.C.G.J.J.L und einer Breze A.A.I.AZ.As  Vegane "Hähnchenbrust"  und Hörnchennudeln A.I.G  Topfenpalatschinken auf Aprikosensoße dazu Kompott  Krapfen  Kalbsrahmbraten mit Rosenkohl-  Kürbisgemüse und Spätzle AI.C.G  Fränkische Bratwurst  3,9  Fränkische Bratwurst 3,9  C.G.S  auf Bratensoße mit Karottengemüse und Erbsenpüree G.L  Schinkenaufschnitt  2.4  und Tilsiter Käse mit Gemüsesalat Brot und Butter A.F.G  Brot und Butter A.F.G  Brot und Butter A.F.G  A.C.G.J.J.  Brot und Butter  A.F.G.  A.C.G.J.J.  A.C.G.J.J.  Brot und Butter  A.F.G.  A.C.G.J.J.  A.C.G.J.J.  A.F.G.  Brot und Butter  A.F.G.  A.C.G.J.J.  Brot und Butter  A.F.G.  A.C.G.J.J.  A.C.G.J.J.  A.F.G.  Brot und Butter A.F.G.  A.A.I.AZ.As  A.C.G.J.J.  A.C.G.J.J.  A.F.G.  A.F.G.  A.F.G.  A.G.G.  A.F.G.  A.G.G.  A.F.G.  A.G.G.J.J.  Brot und Butter A.F.G.  A.G.G.J.J.  Brot und Butter A.F.G.  A.G.G.J.J.  Brot und Butter A.F.G.  A.G.G.J.J.  A.F.G.  A.G.G.J.J.  Brot und Butter A.F.G.  A.G.G.J.J.  A.G.G.J.J.  A.G.G.J.J.  A.G.G.J.J.  A.G.G.J.J.  Brot und Butter A.F.G.  A.G.G.J.J.  A.G.G.J.J.  A.G.G.J.J.  Brot und Butter A.F.G.	Kraftbrühe   mit Markklößchen   mit Markklößchen   Markklößchen	Raftbrühe   mit Markklößchen   Art. G. B. S.	Raftbrühe mit Markklößchen mit Markklö	Rraftbrühe mit Markklößchen with Markklößchen with Markklößchen with Putervollbraten mit Papitkragout und Reis with Markklößchen with Rantforfeld with Kartoffeld (Carbusensalat und einer Breze Ala) with Markklößchen with Kartoffeld (Carbusensalat und einer Breze Ala) with Markklößchen with Kartoffeld (Carbusensalat und einer Breze Ala) with Markklößchen with Kartoffeld (Carbusensalat und einer Breze Ala) with Markklößchen with Kartoffeld (Carbusensalat und einer Breze Ala) with Markklößchen with Kartoffeld (Carbusensalat und einer Breze Ala) with Markklößchen with Kartoffeld (Carbusensalat und einer Breze Ala) with Markklößchen with Kartoffeld (Carbusensalat und einer Breze Ala) with Markklößchen with Kartoffeld (Carbusensalat und Reis with Markklößchen und Reis with Markklößchen with Markklößchen with Markklößchen with Markklößchen with Markklößchen with Markklößchen with Reiserschmarrn with R

Wir wünschen einen guten Appetit!

bis: 16.03.2025

Haus:

Kalenderwoche: 11

Kalenderwoche: 11								
Mittagessen	Montag, 10.03.2025	Dienstag, 11.03.2025	Mittwoch, 12.03.2025	Donnerstag, 13.03.2025	Freitag, 14.03.2025	Samstag, 15.03.2025	Sonntag, 16.03.2025	
Suppe	Tomatensuppe	Gemüsebouillon I mit Schöberl	Rote Beete Suppe	Rinderbrühe I mit Brätnockerl	Kohlrabicremesuppe <sub>G</sub>	Hühnerbouillon I mit Eierstich	Pastinakencremesuppe <sub>G,I</sub>	
Menü I Vollkost	Kasslernacken 2,9 mit Bratensoße und Krautschupfnudeln A1,C,F	Käsespätzle A1,C,G mit Röstzwiebeln A1 an Natursoße L dazu Gurken-Dill-Salat C,G,I,J	Saures Linsengemüse  A5,I,L  mit Debreziner Würstl  dazu  eine Scheibe Brot  A,F	Kalbfleischpflanzerl A1,A5,C,G,J mit Bratensoße und Bayrisch Kraut dazu Salzkartoffeln G	Rigatoni A1,G mit Ratatouillegemüse  und Parmesankäse  C,G dazu Blattsalat	Cevapcici A,C,F,S mit Zaziki G und Tomatenreis G dazu Hirtensalat G,I	Krautwickerl A1,8 mit Hackfleischfüllung in Zwiebel-Specksoße 2,4 dazu Salzkartoffeln G	
Menü II Leichte Vollkost	Vegetarisches Ragout A,C,G "Mediterrane Art" mit Spätzle A1,C,G und Blattsalat 7 C,G,I,J	Hähnchenbrust auf Estragonsoße mit Nudelreis A1,C und gemischtem Salat C,G,I,J	Semmelknödel A1,C,G mit Rahmschwammerl G und Kopfsalat CJ,J	Putensteak auf Geflügelbratensoße mit buntem Karottengemüse und Kartoffeln	Spanische Reispfanne  A1,C,D,F,I,N  mit Fisch  an Safransoße  G  dazu Salat	Allgäuer Schweinesteak G,S auf Bratensoße mit Herzoginkartoffeln A,C,F,G,I,K und Blattsalat C,I,J	Lasagne  A1,G,I  "Bolognese"  auf Basilikumsoße  G  dazu Blattsalat  C,I,J	
Menü III	Hirse-Gemüse-Bratlinge  A6,C,G,K  auf Rahmkohlrabi  G  dazu  Butterkartoffeln  G	Pfannkuchen A1,C,G mit Heidelbeerfüllung auf Rumsoße  8  dazu Kompott	Gebackene Grießschnitte A,A1,C,G mit Schokoladensoße und Kompott	Gnocchi in Tomaten -  A1,G  Mascarponensoße mit Parmesankäse  C,G  und Blattsalat	Apfelkücherl A1,C,E,F,G,H,L,M mit Zimtsoße 8 und Kompott	Gemüseauflauf  C,G  an Buttersoße  C,G  dazu  Petersilienkartoffeln  G	Veg. Geschnetzeltes A,F,G,J nach "Züricher Art" mit Röstinchen und Blattsalat C,I,J	
Nachtisch	Trauben	Fruchtjoghurt	Beeren-Buttermilchdessert	Birne	Fruchtjoghurt	Frischer Fruchtsalat	<b>Vanillepudding</b>	
			A	bendessen				
Passiert	Schweinebraten  C,G,S  auf Bratensoße  mit Wirsinggemüse  C,G  und Spätzle	Zartes Hühnerfrikassee  A,C,G  mit Erbsen-  C,G  Karottengemüse  und Reis  C,F	Fleischkäse  auf Rahmspinat  dazu  Kartoffelpüree	Nudeln  c,F,G  mit Tomatensoße  und  Ratatouillegemüse  c,G	Rindergeschnetzeltes  C,G,J  "Stroganoff"  Wurzelgemüse und  C,G,I  Kartoffel-Selleriepüree	Topfenknödel  g c,G auf Rumsoße  dazu Himbeermus	Geflügelbraten  A,C,G  auf Bratensoße mit  Zucchini-Tomatengemüse  C,G  und Kartoffelpüree	
Abendessen	Cervelatwurst  J,s  und Edamer Käse  mit Salatgarnitur  C,G,I,J  Brot und Butter  A,F,G	Gouda Käse und Ansbacher Wurst mit 2,3,8,9 J,S Karotten-Selleriesalat 1,7,,8 C,I,J Brot und Butter	Heumilchkäse  und Honigschinken  s  mit Birnenhälfte Brot und Butter  A,F,G	ltalienischer 2,4  A ,A1 ,E ,F ,G ,H ,I ,J ,M  Nudelsalat und Mortadella 2,3,4,9  G ,H ,I ,J ,S  Brot und Butter  A ,F ,G	Leerdammer Käse  und Pastetenaufschnitt  2,4,9  s  mit Apfel-Karottensalat  C.G.J.J  Brot und Butter  A,F,G	Putensalami 2,8,9  und Edamer Käse  mit Tomatenecken  Brot und Butter  A,F,G	Tomaten-Brotaufstrich A,G,H und Bierschinken  C,G,H,I,J,S mit Salatgarnitur  C,G,I,J  Brot und Butter A,F,G	
Kuchen	Mandarinen Käsekuchen A1, C, E, F, G, H, M	Käse Sahnetorte A1,C,E,F,G,H	Gedeckter Apfelkuchen A1,C,E,F,G,H	Erdbeer Sahneschnitte A1, C, E, F, G, H, M	Eierlikörtorte A1,C,G	Donauwelle A1,C,F,G,H	Tiramisu Savoiardi A1,C,F,G,H	

Wir wünschen einen guten Appetit!

Kalenderwoche 12 Version: sev

Mittagessen	Montag, 17.03.2025	Dienstag, 18.03.2025	Mittwoch, 19.03.2025	Donnerstag, 20.03.2025	Freitag, 21.03.2025	Samstag, 22.03.2025	Sonntag, 23.03.2025
Suppe	Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen	Kichererbsensuppe F.I.H4	Rinderbrühe mit Grießnockerl	<b>Spinatcremesuppe</b> G	Hühnerbouillon mit Reis und Gemüse	Kohlrabicremesuppe <sub>G</sub>	Kraftbrühe mit Brätstrudel
Menü I Vollkost	Grießschmarrn mit Mandeln und Rosinen dazu Apfelmus	Fleischpflanzerl mit Rahmkohlrabi G und Kartoffelpüree G	Vegetarische Bratwurst an Senfsoße J.L dazu Kartoffelsalat und Gurkensalat C.G.L.J	Tagliarini MI.C.G mit Linsen-Bolognese LI.A.F.J und Parmesankäse C.G dazu Salat CLJ	Abgebräunter Leberkäse s auf Bratensoße mit Blattspinat und Speck-Bratkartoffeln s	Apfelstrudel MI,H,G,F mit Rum-Rosinen-Soße und Kompott	Kalbsrollbraten auf Bratensoße mit Rosenkohlgemüse und Kartoffelgratin
Menü II Leichte Vollkost	Wollwurst 3,4 auf Bratensoße mit Rahmspinat und Kartoffeln G	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Rahmgemüse dazu Blattsalat CGLJ	Lammhacksteak auf Bratensoße mit bunten Karotten und Kartoffelgratin	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln und Rote Beete Salat CGLJ	Gebratener Kabeljau an Safransoße mit Kürbisgemüse und Kartoffeln	Geschnetzeltes vom Rind mit grünen Bohnen und Bandnudeln Al,G	Mildes Kokos- Gemüsecurry mit Basmatireis und buntem Salat C.G.I.J
Menü III	Blumenkohltaler mit Schnittlauchdip und Butterkartoffeln dazu gemischter Salat 7.8	Pfannkuchen mit Heidelbeerfüllung auf Rumsoße dazu Kompott	Nußnudeln auf Rumsoße dazu Kompott	Bohneneintopf "Iranische Art" dazu Fladenbrot Al	Gebratener Reis mit Ei und Gemüse dazu Teriyakisoße	Rührei mit Pfifferlingen dazu Butterkartoffeln	Spanische Tortilla  mit Kartoffel und Gemüse  dazu Kräuterdip  und Salat  C.G.I.J
Nachtisch	Pflaume	Fruchtjoghurt	Karamellpudding A6	Apfel	Fruchtjoghurt	Frischer Fruchtsalat	Panna Cotta Pudding G
			Abe	ndessen			
Passiert	Kalbsrahmbraten mit Rosenkohl-  Sürbisgemüse und Spätzle ALC.G	Fränkische Bratwurst auf Bratensoße mit Karottengemüse und Erbsenpüree GL	Wiener Kaiserschmarrn mit Vanillesoße  und Apfelmus	Putenschnitzel auf Currysoße mit Currygemüse und Reis C,G,A  G,J,C C,F	Rindfleischpflanzerl auf Bratensoße <sup>C.G.AI,J</sup> mit Erbsengemüse und Rosmarinkartoffeln <sup>C.G</sup>	Lachfilet auf Dillsoße mit Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree	Currygemüse auf Currysoße dazu Reis  C.F
Abendessen	Bayerischer J,S Wurstsalat dazu Salzbrezeln C,G,K,AS,AI Brot und Butter A,F,G	mit Apfel-Selleriesalat	Almkönig Käse G und Fleischsalat S,C,L,J mit Cornichons J Brot und Butter A,F,G	8 Geflügelsalat CAI,G mit Früchten dazu Tomatenecken Brot und Butter A,F,G	Weißer Heringssalat mit Essiggurke Brot und Butter A,F,G	Tortenbrie G Lyoner am Stück J.S mit Traubengarnitur Brot und Butter A.F.G	Gemischter Schinkenteller s und Camembert Käse mit Gemüsesalat Brot und Butter A.F.G
Kuchen	Mandarinen Käsekuchen C,A1,G,H,F,E,M	Käsesahne Torte C,A1,G,E,H,F	Gedeckter Apfelkuchen G,C,A1,E,H,F	Erdbeer Sahneschnitte C,E,A1,M,G,H,F	Eierlikörtorte C,A1,G	<b>Donauwelle</b> C,A1,G,H,F	Tiramisu Savoiardi C,A1,G,H,F

## Wir wünschen einen guten Appetit!

Zusatzstoffe: 1\* Süßungsmittel; 2\* konserviert; 3\* Phosphat; 4\* Geschmacksverstärker; 5\* Milcheiweiß; 6\* gewachst; 7\* Säuerungsmittel; 8\* Farbstoff; 9\* Antioxidationsmittel



