












**19.02.2018 bis 25.02.2018**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Dessert</b>	<b>Abendbeigabe</b>
<b>Montag</b> <b>19.02.2018</b>	Hühnersuppe mit Einlage Rahmgeschnetzeltes Spätzle Krautsalat 	Hühnersuppe mit Einlage Semmelknödel Rahmchampignons gemischter Salat 	Birnenkompott	Thunfischsalat
<b>Dienstag</b> <b>20.02.2018</b>	7-Kräutersuppe Hackbraten Bratensauce Salzkartoffeln gemischter Salat 	7-Kräutersuppe Geflügelfrikadelle Geflügelsauce Erbsen mit Möhren Kartoffelpüree	Obst der Saison	Kleine kalte Schnitzel
<b>Mittwoch</b> <b>21.02.2018</b>	Blumenkohlcremesuppe Möhreneintopf mit Mettwursteinlage 	Blumenkohlcremesuppe pikante Hackfleischröllchen vom Rind Tzaziki Reis	Quarkspeise Aprikose	Cornichons
<b>Donnerstag</b> <b>22.02.2018</b>	Zucchini cremesuppe Spirali Nudeln Sauce Bolognese Tomatensalat 	Zucchini cremesuppe Hähnchenbrust mit Pfirsich überbacken Geflügelsauce Kartoffelpüree 	Götterspeise Kirsch	Matjesfilet Nordische Art
<b>Freitag</b> <b>23.02.2018</b>	Lauchcreme Fischfilet gebacken Zitronensauce Salzkartoffeln Gurkensalat 	Lauchcreme Rührei Rahmspinat Kartoffelpüree 	Fruchtjoghurt	Kräuterquark
<b>Samstag</b> <b>24.02.2018</b>	Gulaschsuppe mit Paprika und Champignons 	Graupeneintopf mit Rindfleischeinlage 	Pistazienpudding	gebackene Kartoffelspalten
<b>Sonntag</b> <b>25.02.2018</b>	Tomatensuppe Schweinelachsbraten Bratensauce Rotkohl Salzkartoffeln 	Tomatensuppe Gebratenes Lammhacksteak Reis bunter Bauernsalat	Obst der Saison	gebackener Camembert mit Preiselbeeren

Weitere Informationen über Kcal (Kilokalorien), mögliche kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene entnehmen Sie bitte dem separaten Aushang.

Die **Kernzeiten** für die Mahlzeiten sind: Frühstück: 08.00 bis 10.00 Uhr; Mittagessen: 12.00 bis 13.30 Uhr; Abendessen; 17.45 bis 19.15 Uhr!