

Tag	Menü I	Menü II	Kaffeerunde
<b>Montag, 17.02.20</b>	Blumenkohlcremesuppe *** Hähnchenbrustfilet "naturell" Rahmsoße Fingermöhren Kartoffelgratin *** Fruchtjoghurt	Blumenkohlcremesuppe *** Germknödel natur Dessertsoße mit Vanillegeschmack *** Fruchtjoghurt	Marzipankuchen
<b>Dienstag, 18.02.20</b>	Gemüsebrühe mit Flädle *** Nudelauflauf mit Schinken und Käse frischer bunter Salat *** Obstsalat	Gemüsebrühe mit Flädle *** Kartoffelrösti mit Tomate und Käse überbacken frischer bunter Salat *** Obstsalat	Sandkuchen mit Streusel
<b>Mittwoch, 19.02.20</b>	Paprika Cremesuppe *** Hackbraten Rahmsoße Karottengemüse Kartoffel-Kräuterpüree *** Grießbrei	Paprika Cremesuppe *** Pfannkuchen Spargelgemüse in Rahm *** Grießbrei	Donuts
<b>Donnerstag, 20.02.20</b>	klare Tomatensuppe mit Reis *** Currywurst Kroketten frischer bunter Salat *** Pudding mit Mandel- Geschmack	klare Tomatensuppe mit Reis *** Milchreis Apfelmus *** Pudding mit Mandel- Geschmack	Kirschstreuselkuchen
<b>Freitag, 21.02.20</b>	Champignon-Cremesuppe *** Fischgrillfilet mit Tomate und Kräuter Fischkräutersoße Gemüsereis *** Götterspeise Waldmeistergeschmack	Champignon-Cremesuppe *** Maultaschen mit Gemüsefüllung Tomatensoße *** Götterspeise Waldmeistergeschmack	Hausgemachter Obstkuchen
<b>Samstag, 22.02.20</b>	Pichelsteiner Eintopf *** Banane		Kastenkuchen mit Rosinen
<b>Sonntag, 23.02.20</b>	Rinderbrühe mit Markklößchen *** Kohlroulade in eigener Soße Kartoffel-Zwiebelpüree *** Eisbecher mit Vanille-Erdbeer- Geschmack	Rinderbrühe mit Markklößchen *** Gemüseschnitzel Kräutersoße Kartoffel-Zwiebelpüree *** Eisbecher mit Vanille-Erdbeer- Geschmack	Erdbeer-Sahnerolle

Notwendige Sonderkostformen werden von Menü I oder Menü II abgewandelt. Auf Grund unserer Produktionsprozesse können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen enthalten sein. Nähere Informationen sowie einen Ausdruck zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten erhalten Sie von LeiterIn Küche und bei den Pflegefachkräften.