



Tag	Menü 1	Menü 2
Mo., 02.03.	Gemüsekraftbrühe mit Fadennudeln ^{b,ba,f,t} Italienische Gemüselasagne ^{b,ba,d,f,j} Tomaten-Basilikumsauce Salatteller ^{d,j} Früchtequark ^{d,j} 733 kcal	Gemüsekraftbrühe mit Fadennudeln ^{b,ba,f,t} Geschnetzeltes "Züricher Art" ^{12,b,ba,d,j,w} Schwäbische Spätzle ^{b,ba,d,f,j} Salatteller ^{d,j} Früchtequark ^{d,j} 683 kcal
Di., 03.03.	Geflügelcremesuppe ^{2,ba,d,j} Gebratenes Seelachsfilet ^{b,ba} Zitronenbutter ^{d,j} Salzkartoffeln ^{13,w} Salatteller ^{d,j} Mandelpudding ^{d,j} 807 kcal	Geflügelcremesuppe ^{2,ba,d,j} Krustenbraten von Rücken ^{1,2} Malz-Biersauce ^{12,be} Sauerkraut ^{2,w} Semmelknödel ^{b,ba,d,f,j} Mandelpudding ^{d,j} 778 kcal
Mi., 04.03.	Spargelcremesuppe ^{b,ba,d,j} Schweinehacksteak ^{b,ba,t,u} Curry-Zwiebelsauce Blumenkohl in Rahm ^{b,ba,d,j} Salzkartoffeln ^{13,w} Vanillepudding mit Mandelsahne ^{d,j,k,l} 777 kcal	Spargelcremesuppe ^{b,ba,d,j} Rinderschmorbraten vom Bug ^{12,b,ba} Rotweinsauce ^w Frisches Kohlrabigemüse ^{ba,d,j} Salzkartoffeln ^{13,w} Vanillepudding mit Mandelsahne ^{d,j,k,l} 729 kcal
Do., 05.03.	Rinderkraftbrühe ^{b,ba,f,t} Rheinischer "Puttes" ^{1,2,13,f,w} Confilux-Apfelkompott ² Pfersichquarkspeise ^{d,j} 935 kcal	Rinderkraftbrühe ^{b,ba,f,t} Lammhaxe "Provinzial" ^{12,b,ba,w} Rotweinsauce ^w Prinzessböhnchen ^{d,j} Salzkartoffeln ^{13,w} Pfersichquarkspeise ^{d,j} 668 kcal
Fr., 06.03.	Tomatencremesuppe ^{b,ba,d,j,t} Gebratenes Rotbarschfilet ^{b,ba} Kräuterrahmsauce ^{b,ba,d,j} Kreolenreis Salatteller ^{d,j} Banane 756 kcal	Tomatencremesuppe ^{b,ba,d,j,t} Käse-Grießschnitte ^{1,12,b,ba,bf,d,f,j} Tomaten-Basilikumsauce Sommergemüse ^{d,j} Kartoffelpüree ^{2,d,j} Banane 692 kcal
Sa., 07.03.	Möhrengemüse "Untereinander" ^{2,d,j,w} Thüringer Rostbratwurst ^{16,t,u} Himbeergötterspeise Vanillesauce ^{d,j} 664 kcal	Hünersuppentopf mit Reis ^{2,t} Himbeergötterspeise Vanillesauce ^{d,j} 438 kcal
So., 08.03.	Blumenkohlcremesuppe ^{d,j,t} Rheinischer Sauerbraten ^{12,b,ba,u} Frischer Apfelrotkohl ² Kartoffelklöße 730 kcal	Blumenkohlcremesuppe ^{d,j,t} Rheinischer Sauerbraten ^{12,b,ba,u} Frischer Apfelrotkohl ² Kartoffelpüree ^{2,d,j} 680 kcal

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff*; (2) mit Antioxidationsmittel*; (12) mit Farbstoff*; (13) geschwefelt*; (16) mit Phosphat* [* gesetzlich vorgegeben]

Allergene: (b) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (ba) Weizen und Weizenerzeugnisse; (be) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (bf) Hafer und Hafererzeugnisse; (d) Laktose; (f) Eier und -erzeugnisse; (j) Milch und -erzeugnisse; (k) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (l) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (t) Sellerie und -erzeugnisse; (u) Senf und -erzeugnisse; (w) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben