



Wo.	Menü	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
01.04.2020 vom bis	A	Täglich Vitamine naschen! An der Vitaminaschbar könnt ihr euch aus einem wechselnden Angebot aus Obst- und Gemüsesticks, Salaten und Desserts selbst bedienen.		Kohlrabieintopf mit Rindfleisch , dazu Mischbrot und eine kleine Osterüberraschung (R) (aw, uw, nr, am, as) Energie pro Portion: 800 kJ, 162 kcal	Gelber Erbseneintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren) und Kartoffelwürfeln , dazu Mischbrot (V) (aw, uw, nr, as, bc) Energie pro Portion: 1649 kJ, 393 kcal	Spaghetti mit Tomaten-Frischkäse-Soße (V) (aw, uw, am, bc) Energie pro Portion: 1460 kJ, 349 kcal
	B (DGE)		Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelbrei, dazu eine kleine Osterüberraschung (V) (aw, uw, ae, am) Energie pro Portion: 1773 kJ, 243 kcal	Lammgulasch mit Zucchini, Zwiebeln und Tomaten an Bio Bulgurweizen (R) (aw, uw, am, bc) Energie pro Portion: 1779 kJ, 425 kcal	Gedünstetes Seelachsfilet mit Soße „Spreewälder Art“ (Porree, Möhren, Sellerie) und Vollkornreis (F) (aw, uw, af, am, bc) Energie pro Portion: 2011 kJ, 480 kcal	
	C		Nürnberger Bratwürstchen mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und Kartoffelbrei, dazu eine kleine Osterüberraschung (S) (3, aw, uw, am, bm) Energie pro Portion: 1949 kJ, 337 kcal	Gebratenes Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, Mischgemüse (Erbsen, Möhren) und Salzkartoffeln (G) (aw, uw, am, bc) Energie pro Portion: 1472 kJ, 350 kcal		
06.04.2020 vom bis	A	Asia-Gemüse-Teller (Möhren, Bohnen, Sprossen) mit Hähnchenbruststreifen und Basmati-Reis (G) (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1545 kJ, 369 kcal	Brokkoliröschen in Käsesoße mit Bio Salzkartoffeln (V) (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1123 kJ, 268 kcal	Germknödel mit Kirschfüllung , dazu Vanillesoße (V) (aw, uw, ae, am) Energie pro Portion: 1643 kJ, 393 kcal	Pichelsteiner Eintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhren, Porree) und Kartoffelwürfeln , dazu Bio Vollkornbrot und Kirschquark (V) (aw, nr, am, bc) Energie pro Portion: 1066 kJ, 254 kcal	
	B (DGE)	Kräuterquark mit Salzkartoffeln, dazu Leinöl (V) (am) Energie pro Portion: 2031 kJ, 484 kcal	Mini-Frikadellen (Schwein/Rind) mit Bratensoße, Erbsengemüse und Semmelknödelscheiben (S, R) (aw, uw, ae, am, bm) Energie pro Portion: 1965 kJ, 469 kcal	Makkaroni (Nudeln) mit Tomaten-Thunfischsoße, dazu Reibekäse (F) (aw, uw, af, am) Energie pro Portion: 1791 kJ, 427 kcal	Hähnchenbrustfilet mit Gemüse (Paprika, Zucchini, Möhren) in Currycremesoße an Vollkornreis, dazu Kirschquark (G) (aw, uw, am, bc) Energie pro Portion: 2038 kJ, 487 kcal	Karfreitag
	C					
13.04.2020 vom bis	A		Frühlingsgemüseintopf (Möhren, Erbsen, Kohlrabi) mit Kartoffelwürfeln , dazu Vollkornbrot (V) (aw, uw, nr, as) Energie pro Portion: 1123 kJ, 268 kcal	Gebratenes Schweinelachsschnitzel mit Möhrengemüse in holländischer Soße und Salzkartoffeln (S) (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1677 kJ, 400 kcal	Möhreneintopf mit Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren) und Kartoffelwürfeln , dazu Mischbrot und Birnenquark (V) (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1175 kJ, 280 kcal	Bunte Nudeln (Spirelli) mit Tomaten-Basilikum-Soße, dazu Vanillepudding (V) (aw, uw, am, bc) Energie pro Portion: 1581 kJ, 378 kcal
	B (DGE)	Ostermontag	Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Zwiebeln an Spätzle (R) (aw, uw, ae, am, bc, bm) Energie pro Portion: 2253 kJ, 538 kcal	Gemüsebolognese (Tomaten, Sellerie, Möhren) mit Bio-Vollkornnudeln, dazu Reibekäse (V) (3, aw, uw, am, bc) Energie pro Portion: 1809 kJ, 433 kcal	Putenbrustbraten mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln, dazu Birnenquark (G) (3, aw, uw, am, bc) Energie pro Portion: 1497 kJ, 357 kcal	Paniertes Seelachsfilet mit Dillsoße, Balkangemüse (Erbsen, Bohnen, Mais) und Bio Parboiled Reis, dazu Vanillepudding (F) (aw, uw, af, am, bc) Energie pro Portion: 2245 kJ, 537 kcal
	C					
20.04.2020 vom bis	A	Ungarisches Hühnerfleisch (Paprika, Erbsen, Mais) mit Parboiled Reis, dazu Pfirsichjoghurt (G) (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1985 kJ, 474 kcal	Gedünsteter Kohlrabi in Kräuterrahm mit Salzkartoffeln, dazu Vanillequark (V) (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1513 kJ, 361 kcal	Linseneintopf mit Suppengemüse (Porree, Sellerie, Möhren), Kartoffelwürfeln und Geflügel Wiener, dazu Roggenmischbrot und Buttermilchdessert Limette-Zitrone (G) (3, 15, aw, uw, nr, am, bc) Energie pro Portion: 2076 kJ, 495 kcal	Käse-Lauchintopf mit Kartoffelwürfeln , dazu Laugenbrötchen (V) (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1824 kJ, 435 kcal	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Suppengrün (Möhren, Sellerie, Porree), dazu Mischbrot und Kirschjoghurt (V) (aw, bc) Energie pro Portion: 1023 kJ, 243 kcal
	B (DGE)	Gebratenes Möhrenschnitzel an Bio Kaisergemüse (Möhren, Blumenkohl, Brokkoli) mit Petersiliensoße und Kartoffelbrei (V) (aw, uw, ae, am, bc, as) Energie pro Portion: 1640 kJ, 391 kcal	Wurstgulasch vom Schwein mit Tomaten und Zwiebeln auf Bio Nudeln (Spirelli) (S, R) (2, 3, 7, 15, aw, uw, bc, bm) Energie pro Portion: 2590 kJ, 619 kcal	Milchreis mit Beerenfruchtkompott (Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren) (V) (am) Energie pro Portion: 1809 kJ, 432 kcal	Hähnchenbrustfilet an Geflügelsoße, Möhren-Maisgemüse und Salzkartoffeln (G) (aw, uw, am, bc) Energie pro Portion: 1671 kJ, 399 kcal	Wildlachswürfel in Gemüsesoße (Porree, Sellerie, Möhren) mit Brokkoliröschen und Vollkornreis, dazu Kirschjoghurt (F) (3, aw, uw, af, am, bc, au) Energie pro Portion: 1907 kJ, 456 kcal
	C		Schmorkohl-Hackfleischpfanne vom Rind mit Salzkartoffeln, dazu Vanillequark (R) (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1717 kJ, 409 kcal	Hackbraten vom Schwein mit Rahmsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln (S) (3, aw, uw, am, bm) Energie pro Portion: 1304 kJ, 311 kcal	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Mais an Salzkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am, bc, bm) Energie pro Portion: 1355 kJ, 324 kcal	Spreewälder Grützwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (S, G) (2, 3, 4, 7, 15, aw, uw, gb, ae, ay, am, bc, bm) Energie pro Portion: 1943 kJ, 463 kcal
27.04.2020 vom bis	A	Chili con Carne mit Rindfleisch (Rote Bohnen, Paprika, Mais), dazu Toastbrot und Schokoladenpudding (R) (aw, uw, ay, am) Energie pro Portion: 1868 kJ, 447 kcal	Maisgrießbrei mit heißer Erdbeerfruchtsoße (V) (am) Energie pro Portion: 2303 kJ, 550 kcal	Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfeln und Schweinefleisch , dazu Mischbrot (S, R) (aw, uw, bc) Energie pro Portion: 1388 kJ, 332 kcal	Vegetarischer Graupeneintopf mit jungem Gemüse (Erbsen, Sellerie, Möhren, Blumenkohl) und Kartoffelwürfeln , dazu Bio Sonnenlumenbrot und Naturjoghurt mit Honig (V) (aw, nr, gb, am, bc) Energie pro Portion: 1870 kJ, 446 kcal	
	B (DGE)	Bunte Nudeln (Fusilli) mit Spinat-Frischkäse-Soße, dazu Schokoladenpudding (V) (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1774 kJ, 424 kcal	Frikadelle vom Schwein auf Paprika-Zucchini-Tomatenragout mit Bio Parboiled Reis (S) (aw, uw, ae, bc) Energie pro Portion: 2069 kJ, 494 kcal	Eieromelette mit Rahmgemüse (Möhren, Blumenkohl, Mais) und Salzkartoffeln (V) (aw, uw, ae, am) Energie pro Portion: 1770 kJ, 423 kcal	Schweinegulasch mit Vollkornnudeln (Penne) (S) (3, 7, aw, uw) Energie pro Portion: 2230 kJ, 533 kcal	
	C	Bratwurst vom Schwein mit Rahmsauce, Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) und Kartoffelbrei (S) (aw, uw, am, bm) Energie pro Portion: 2259 kJ, 539 kcal	Seelachsfiletwürfel in Dillsoße mit Gemüsestreifen (Möhren, Porree, Sellerie) und Salzkartoffeln (F) (aw, uw, af, am, bc) Energie pro Portion: 1088 kJ, 259 kcal	Kalbsfrikassee mit Möhren an Salzkartoffeln, dazu Mandarinenkompott (R) (aw, uw, am) Energie pro Portion: 1527 kJ, 364 kcal	Vegetarische Mini-Frühlingsröllchen (Sprossen, Weißkohl, Möhren) an Asiagemüse (Porree, Bambussprossen, Paprika, Ananas, Möhren, Weißkohl) süß-sauer und Basmati-Reis, dazu Naturjoghurt mit Honig (V) (aw, uw, ay, am, bc, bm) Energie pro Portion: 2457 kJ, 587 kcal	

Legende siehe Rückseite. Marktbedingte Änderungen vorbehalten.