

vom **20. März 2023** bis **24. März 2023**

Frühstück	Vegetarisch	Mittagsmenü	Abendmenü
	Montag, 20. März 2023		
Kaffee Tee Kakao Milch	Klare Gemüsesuppe mit Fritatten Gefüllte Frischkäse -Broccoli Kartoffeltaschen auf Blattsalat mit Knoblauchsauce	Kräftige Hühnersuppe mit Fritatten Berner Würstel mit Potatoe Wedges, Zwiebelketchup Pußtasalat Obst	Gemischte Käseplatte Topfenkäse, bunte Eier Paprikaringe Hausbrot
Vitaminsäfte Wasser	Dienstag, 21. März 2023		
Obst Gemüse	Bärlauchcremesuppe mit Croutons Nougatpalatschinken mit Früchtkompott	Bärlauchcremesuppe mit Croutons Faschierter Braten Kartoffelpüree, Erbsengemüse Salat vom Buffet Schwarzwälderschnitte	Pikanter Schinken -Nudelauf (Pute) Kräutersauce Vegetarisch: Gemüseauflauf
Semmel Kornspitz Hausbrot Vollkornbrot	Mittwoch, 22. März 2023		
Butter Marmelade	Klare Gemüsesuppe mit Schöberl Spaghetti mit Bärlauchpesto (Vollkorn) Salat vom Buffet	Kräftige Hühnersuppe mit Schöberl Spaghetti Cabonara (Vollkorn) Salat vom Buffet Joghurt mit Nüssen	Cabanossi/Landjäger Butter, Sauergemüse BioGebäck Vegetarisch: Gem. Käseplatte
Honig Haselnusscreme	Donnerstag, 23. März 2023		
Müsli Cornflakes Joghurt	Gemüsecremesuppe mit Croutons Hirselaibchen Petersillkartoffel, Dip Salat vom Buffet	Gemüsecremesuppe mit Croutons Geschnetzeltes vom BioHahn v.den Eiermachern, Gemüsereis Salat vom Buffet Heidelbeerecreme	Mexikanischer Bohneneintopf Laugenbrezel Vegetarisch: Bohnensupe
Wurst Käse Streichkäse Wurstaufstrich	Freitag, 24. März 2023		
	Kartoffelsuppe mit Biogebäck Apfelstrudel mit Vanillesauce Nachspeisenbuffet	Gulaschsuppe mit Biogebäck Apfelstrudel mit Vanillesauce Nachspeisenbuffet	

INFORMATIONEN ÜBER ZUTATEN IN UNSEREN SPEISEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN KÖNNEN, ERHALTEN SIE AUF NACHFRAGE BEI UNSEREM KÜCHENPERSONAL !



Wünscht das gesamte Küchenteam

Wir versorgen sie täglich mit frischen Produkten aus unserer Region