



	Menü 1 ( Vollkost )	Menü 2 ( Leichte Vollkost )	Menü 3 ( Vegetarische Kost )
<b>Oster- Montag 21.04.2025</b>	<b>Zartes Lammkeulengulasch</b> mit Schmorzwiebeln an Preiselbeer- Bratensoße an Kartoffelgratin Dessert: Apfelstrudel mit Vanillemousse (3)	<b>Wirsingroulade in Specksoße</b> buntes Möhren- Rahmgemüse an Kartoffeltaler Dessert: Apfelstrudel mit Vanillemousse (3)	<b>Buntes Kartoffelgulasch in Rahm</b> Spargelragout dazu Salatgarnitur Dessert: Apfelstrudel mit Vanillemousse (3)
<b>Dienstag 22.04.2025</b>	<b>Hausmacher Frikadelle</b> Bratensoße Rahmwirsing, Kartoffeln Dessert: Schokoladenpudding	<b>Serbische Hähnchenbrust (2,3)</b> Tomatenreis, Soße Eisbergsalat Dessert: Schokoladenpudding	<b>2 Hausmacher Backcamembert</b> Preiselbeeren Kroketten, Eisbergsalat Dessert: Schokoladenpudding
<b>Mittwoch 23.04.2025</b>	<b>Tomatensuppe mit Reis</b> Suppenklößchen  Dessert: Vanille- Apfelkompott (3)	<b>Bunter Gemüseintopf</b> Bockwursteinlage (2,3,8)  Dessert: Vanille- Apfelkompott (3)	<b>Milchreis</b> Zimt, Zucker  Dessert: Vanille- Apfelkompott (3)
<b>Donnerstag 24.04.2025</b>	<b>Kasseler- Nackenbraten (2,3)</b> Altbier- Kümmelsoße Sauerkraut (3), Kartoffelpüree Dessert: Grießflammerie mit Pfirsich	<b>Mini Eisbein (2)</b> Bratensoße, Brühkartoffeln Salat mit Dressing Dessert: Grießflammerie mit Pfirsich	<b>Kräuterrührei</b> Brühkartoffeln Salat mit Dressing Dessert: Grießflammerie mit Pfirsich
<b>Freitag 25.04.2025</b>	<b>Hausmacher Heringsdipp (2)</b> in Honig- Senfmayonnaise (1,3) Petersilienkartoffeln Dessert: Obst	<b>Seehecht im Gemüsebett (3)</b> Dillsoße Petersilienkartoffeln Dessert: Obst	<b>Spirelli Nudeln</b> Tomatensoße Kräuter, Salat (1)
<b>Samstag 26.04.2025</b>	<b>Graupeneintopf (4)</b> Rindfleischeinlage  Dessert: Fruchtojoghurt	<b>Hühnertopf mit Reis</b> Gemüse  Dessert: Fruchtojoghurt	<b>Milchreis</b> Zimt, Zucker  Dessert: Fruchtojoghurt
<b>Sonntag 27.04.2025</b>	<b>Rinder- Rahmgeschnetzeltes</b> mit Pilzen in Soße, Markerbsen Mini Kartoffelklöße Dessert: Eis (1)	<b>Puten Rahmcurry</b> mit gemischten Früchten Markerbsen, Mini Kartoffelklöße Dessert: Eis (1)	<b>Schwenkkartoffeln mit Bröseln</b> Soße, Markerbsen  Dessert: Eis (1)

Ab dem 01.03.2024 Preis für Essen auf Rädern: **9,00 Euro pro Portion**

**Verwaltung (Mo-Fr): 8:00 bis 16:00 Uhr – Tel: 05262/408-0 - Küche (Mo-So): 5.30 bis 13.00 Uhr Tel.: 05262/408-100**

Das Küchenteam behält sich vor, bei Lieferengpässen oder anderen Unwegsamkeiten ein anderes Gericht ersatzweise zuzubereiten.

Wir schaffen Raum  
zum Leben