

# Speiseplan



20.03. – 24.03.2023

Datum	Menü 1	Menü 2 (Vegetarisch)	Dessert
<b>Montag</b> 20.03.2023	Pilzrahmsuppe mit Ravioli <sup>(G,I, AWei, C)</sup> Gebackener Fleischkäse mit süßem Senf, Sauerkraut und Kartoffelstampf <sup>(2,3,6,8,11,G,L)</sup>	Pilzrahmsuppe mit Ravioli <sup>(G,I, AWei, C)</sup> Kartoffelauflauf mit Gemüse in Käsesauce <sup>(1,2,G,I,)</sup>	Obstsalat mit Joghurt <sup>(7,G)</sup>
<b>Dienstag</b> 21.03.2023	Kartoffelcremesuppe mit Fenchel <sup>(G,I)</sup> “Coq au Vin“ Geflügel in Rotwein mit Pilzen und Rübchen, Rosmarinkartoffeln <sup>(I,G,L)</sup>	Kartoffelcremesuppe mit Fenchel <sup>(G,I)</sup> Veganes Gyros mit Linsenmelange und tomatisierten Bulgur <sup>(C,G,I,)</sup>	Dunkle Mousse mit Krokant <sup>(7,G, E)</sup>
<b>Mittwoch</b> 22.03.2023	Borschtsch <sup>(G,I)</sup> Cevapcici auf Tomatenreis, Knoblauch-Kräuterquark gebackene Kartoffeln und Salat vom Buffet	Borschtsch <sup>(G,I,)</sup> Reibekuchen mit Apfelmus <sup>(1,2,G)</sup>	Vanillepudding mit Stachelbeeren <sup>(G)</sup>
<b>Donnerstag</b> 23.03.2023	“Smoked Brisket“ vom Bio - Rind mit Römersalat und Caesar Dressing gebratene Süßkartoffel <sup>(2,3,6,8,11,AWei, G,L)</sup>	Rahmsuppe von jahreszeitlichem Gemüse <sup>(G,I)</sup> Gemüselasagne mit Käse überbacken <sup>(1, G, I, AWei,)</sup>	Götterspeise Waldmeister mit Vanillesauce <sup>(1,6,8,G,)</sup>
<b>Freitag</b> 24.03.2023	Asiatische Gemüsesuppe <sup>(G,I)</sup> Gebratenes Filet vom Flussbarsch in Bier-Terriaki-Sauce, mit Lauchgemüse und Mi - Nudeln <sup>(C,D,G,I, Awei)</sup>	Asiatische Gemüsesuppe <sup>(G,I)</sup> Kartoffelnocken mit geschmolzenen Tomaten und Ricotta Sauce <sup>(1,2,Awei,I)</sup>	Eis <sup>(1,6,8,G)</sup>

(1,2,3,4 ...) Eine Übersicht aller Allergene befindet sich in der Küche

Änderungen vorbehalten

Wir wünschen allen Gästen einen guten Appetit