


















KW 08 vom 19.02. bis 23.02.2024

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>MENÜ 1</b> Klassisch	Schnitzel vom Geflügel „Balkan Art“ a, a1 mit Paprikasoße und Salzkartoffeln, dazu Salatbar g  Dessert	Käsetortellini a, a1, g mit Tomatenbasilikum Soße, dazu Salatbar  Dessert	Hähnchencurry g mit Ananas, Kaisergemüse und Basmatireis  Dessert	Käsespätzle a, a1, g mit Röstzwiebeln, dazu Salatbar g  Dessert	Panierter Seelachsfilet a, a1, d mit Rahm- Blumenkohl g und Kartoffelpüree g  Dessert
<b>MENÜ 2</b> Salatbar	Bunter Salatteller vom Buffet mit vegetarischer Beilage  Dessert	Bunter Salatteller vom Buffet mit vegetarischer Beilage  Dessert	Bunter Salatteller vom Buffet mit vegetarischer Beilage  Dessert	Bunter Salatteller vom Buffet mit vegetarischer Beilage  Dessert	Bunter Salatteller vom Buffet mit vegetarischer Beilage  Dessert
<b>MENÜ 3</b> Vegetarisch	Pellkartoffeln mit Kräuterquark g, dazu Salatbar  Dessert	Käsetortellini a, a1, g mit Tomatenbasilikum Soße, dazu Salatbar  Dessert	2 große Tellerrösti mit Apfelmus 3, dazu Salatbar  Dessert	Apfelpfannkuchen a, a1, c, g mit Vanillesoße g  Dessert	Knusper-Gemüse-Bagel a, a1, d mit g und Kartoffelpüree g an herzhafter Soße  Obstkorb



= Rind



= Vegetarisch



= Schwein



= Geflügel



= Fisch.....grün= vegetarisch