

Mi 01.	<b>Geschlossen</b>	<b>Geschlossen</b>	<b>Closed</b>	<b>Closed</b>
Do 02.	Würziger griechischer Eintopf mit Pute g,i,j	Gemüsefrikadelle an Paprika-Chiligemüse, dazu Kräuterreis 6,a Weizen,Dinkel,i	Spicy Greek stew with turkey g,i,j	Vegetable meatball with bell pepper and chili vegetables, served with herb rice 6,a wheat,spelled,i
	Fleisch I	Vegan II	Fish III	Vegetarian III
Fr 03.	Rindergeschnetzeltes mit Champignons dazu Wurzelgemüse und Spätzle 1,6,a Weizen,c	Makkaroni in hausgemachtem Pesto a Weizen,c,g	Beef slices with mushrooms, root vegetables and spaetzle 1,6,a wheat,c	Macaroni in homemade pesto a wheat,c,g
	Fleisch III	Vegetarisch III	Meat III	Vegetarian III
Mo 06.	Paniertes Fischfilet mit Honig-Senfsoße, Erbsengemüse und Kartoffelpüree 6,1,8 aWeizen d,j,g,l	Salzkartoffeln mit Kräuterquark, dazu Tagessalat 1,g	Breaded fish fillet with honey mustard sauce, peas and mashed potatoes 6,1,8 aWeizen d,j,g,l	Boiled potatoes with herb quark, with salad of the day 1,g
	Fisch II	Vegetarisch II	Meat III	Vegetarian III
Di 07.	Puteninnenfilet in Kräutermarinade mit Jus, dazu Gemüsebeilage und Salzkartoffeln 1,3, g	Vegetarisches Gemüseomlette mit Parmesankäse 2,a Weizen,c,g	Turkey fillet in a herb marinade with jus, with a vegetable side dish and boiled potatoes 1,3, g	Vegetarian vegetable omelet with parmesan cheese 2,a wheat,c,g
	Fleisch III	Vegetarisch II	Fish III	Casseroles, gratins, pans III
Mi 08.	Indische Reispfanne mit roten Linsen 1,h Cashewnüsse	Salatteller "Französische Impressionen mit Hähnchenstreifen und French-Dressing, dazu ein Kürbiskernbrötchen 1,6,8,21,a Weizen,Gerste,c,f,g,j	Indian rice pan with red lentils 1,h Cashewnüsse	Salad plate French impressions with chicken strips and French dressing, with a pumpkin seed roll 1,6,8,21,a wheat,barley,c,f,g,j
	Vegan III	Fleisch III	Meat III	Casseroles, gratins, pans III
Do 09.	<b>Geschlossen</b>	<b>Geschlossen</b>	<b>Closed</b>	<b>Closed</b>
Fr 10.	<b>Geschlossen</b>	<b>Geschlossen</b>	<b>Closed</b>	<b>Closed</b>
Mo 13.	Schweinegeschnetzeltes mit Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln 6	Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käse überbacken, dazu bunter Bohnensalat 1,2,3,4,8,g,i,j,k Sesam	Sliced pork with spring vegetables and boiled potatoes 6	Potato and vegetable casserole gratinated with cheese, served with a colorful bean salad 1,2,3,4,8,g,i,j,k Sesame
	Fleisch III	Vegetarisch I	Vegetarian III	Fish III
Di 14.	Piccata "Milanese" mit Tomaten-Kräuter-Concassée und Makkaroni 1,21,a Weizen,g	Sommer-Salatteller mit Mais und Cremedressing, dazu ein Brötchen 1,8,a Weizen,Gerste,f,i,j	Piccata Milanese with tomato and herb concassée and macaroni 1,21,a wheat,g	Summer salad plate with corn and cream dressing, served with a roll 1,8,a wheat,barley,f,i,j
	Fleisch III	Vegan III	Meat III	Casseroles, gratins, pans III
Mi 15.	Würziger Schweinebraten an Jus mit Leipziger Allerlei und Püree 0	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln 1,c,g,i	Spicy roast pork with jus with Leipziger Allerlei and puree 0	Scrambled eggs with spinach and boiled potatoes 1,c,g,i
	Fleisch II	Vegetarisch III	Fish III	Vegan III
Do 16.	Gemüse-Kartoffel-Gratin 1,2,3,a Weizen,g,i	Italienisches Hähnchengratin mit Zucchini und Kartoffeln 2,3,21,a Weizen,g,i,j	Vegetable and potato gratin 1,2,3,a wheat,g,i	Italian chicken gratin with zucchini and potatoes 2,3,21,a wheat,g,i,j
	Aufläufe, Gratins, Pfannen I	Aufläufe, Gratins, Pfannen II	Meat II	Vegetarian III
Fr 17.	Vegetarisches Sellerieschnitzel in Kräuter-Senfsoße mit Salzkartoffeln, dazu Möhren-Apfel-Rohkost a Weizen 1,2,4,6,c,g,i,j	Geflügelsteak "Toscana" an Geflügeljus mit mediterranen Kartoffelhälften und buntem ZucchiniGemüse 1,3,6,a Weizen,g,i,j	Vegetarian celery schnitzel in herb mustard sauce with boiled potatoes, with carrot and apple raw vegetables a Wheat 1,2,4,6,c,g,i,j	Poultry steak Toscana with poultry jus with Mediterranean potato halves and colorful zucchini vegetables 1,3,6,a wheat,g,i,j
	Vegetarisch I	Fleisch III	Vegan III	Casseroles, gratins, pans II
Mo 20.	<b>Geschlossen</b>	<b>Geschlossen</b>	<b>Closed</b>	<b>Closed</b>
Di 21.	Fleischkäse an Jus mit Möhren-Maisgemüse und Kartoffelpüree 1,2,6,7,g	Gemüseteller mit Sauce "Art Hollandaise" mit Grilltomate und Petersilienkartoffeln 1,2,3,6,g,i,j	Meatloaf with jus with carrot-corn vegetables and mashed potatoes 1,2,6,7,g	Vegetable plate with hollandaise sauce with grilled tomato and parsley potatoes 1,2,3,6,g,i,j
	Fleisch III	Vegetarisch I	Fish III	Vegan I

Mi 22.	Hähnchenkeule "Barbecue" mit mexikanischem Gemüse und Vollkornreis 1,2,3,4,5,6,a Weizen, f,i,j	Salatteller "Garten-Mix" mit Käse-Kartoffeltaschen und Sahnedressing 1,8,g,j	Barbecue chicken leg with Mexican vegetables and brown rice 1,2,3,4,5,6,a wheat, f,i,j	Garden mix salad plate with cheese and potato turnovers and cream dressing 1,8,g,j
	Fleisch III	Vegetarisch III	Fish III	Vegan II
Do 23.	Tortelloni "Mediterran" mit buntem Gemüse, dazu Tomatensugo 1,6,8,a Weizen	Hackfleischbällchen in Thai-Ingwersoße mit Gemüsejulienne und Zartweizen 1,a Weizen,c,f,i,j	Mediterranean tortelloni with colorful vegetables and tomato sauce 1,6,8,a wheat	Minced meatballs in Thai ginger sauce with vegetable julienne and tender wheat 1,a wheat,c,f,i,j
	Vegan III	Fleisch III	Meat III	Vegetarian I
Fr 24.	Paniertes Fischfilet mit buntem Kartoffelsalat 2,3,a Weizen,d	Gnocchi Formaggio auf Regenbogenkarotten in Sauce Basilikum 1,2,6,a Weizen,g	Breaded fish fillet with colorful potato salad 2,3,a wheat,d	Gnocchi Formaggio on rainbow carrots in basil sauce 1,2,6,a wheat,g
	Fisch III	Vegetarisch II	Meat III	Vegan III
Mo 27.	Truthahnschnitzel mit Peperonata und gebratenen Kartoffeln 1,3,6,a Weizen	Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Sauerrahmdip 1,2,6,a Weizen,f,g,i,j,l	Turkey schnitzel with peperonata and fried potatoes 1,3,6,a wheat	Potato and vegetable pan with sour cream dip 1,2,6,a wheat,f,g,i,j,l
	Fleisch III	Aufläufe, Gratins, Pfannen III	Vegan III	Fish III
Di 28.	2 Backfisch mit Senfsoße, dazu Mixgemüse und Salzkartoffeln 6,a Weizen,d,g,j	Salatteller "Muntermacher" mit Cremedressing und einem Vollkornbrötchen 1,3,8,a Weizen, Gerste, Hafer, k Sesam, f, h Mandeln, i, j	2 fried fish with mustard sauce, with mixed vegetables and boiled potatoes 6,a wheat,d,g,j	Salad plate pick-me-up with cream dressing and a wholemeal roll 1,3,8,a wheat, barley, oats, k sesame, f, h almonds, i, j
	Fisch III	Vegan III	Vegetarian I	Meat II
Mi 29.	Currybratwurst mit pikantem Ketchup Gebackene Kartoffelspalten 1,2,7, a Weizen	Vegane Kartoffelpizza, dazu bunter Bohnensalat 1,3,4,6,8,h Mandeln,i,j	Curry bratwurst with spicy ketchup Baked potato wedges 1,2,7, a wheat	Vegan potato pizza, served with colorful bean salad 1,3,4,6,8,h tonsils,i,j
	4,40 € / 8,70 €	Vegan III	Casser oles,	Fish III
Do 30.	Schweinegulasch mit Frühlingsgemüse und Korkenziehernudeln a Weizen	Gemüsefrikadelle an Paprika-Chiligemüse, dazu Kräuterreis 6,a Weizen,Dinkel,i	Pork goulash with spring vegetables and corkscrew noodles a Wheat	Vegetable meatball with bell pepper and chili vegetables, served with herb rice 6,a wheat, spelled, i
	Fleisch III	Vegan II	Meat II	Vegan III
Fr 31.	Paniertes Fischfilet an leichtem Dillrahm, dazu Gemüse-Karotten-Mix und Salzkartoffeln 6,a Weizen,d,g	Makkaroni in hausgemachtem Pesto a Weizen,c,g	Breaded fish fillet with light dill cream, served with a vegetable-carrot mix and boiled potatoes 6,a wheat,d,g	Macaroni in homemade pesto a wheat,c,g
	Fisch III	Vegetarisch III	Vegan III	Meat III



Allergene:  
a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere, c=Eier, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Sojabohnen, g=Milch, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesamsamen, l=Schwefeldioxid und Sulfite, m=Lupinen, n=Weichtiere

Zusatzstoffe:  
1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoff, 3 Farbstoff, 4 Süßungsmittel, 5 enthält eine Phenylalinquelle, 6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Oberfläche mit Natamycin behandelt, 12 Coffein, 13 Chinin, 14 Alkohol, 15 Milcheiweiß, 16 Eiklar, 17 Sojaweiß, 18 Lupineneiweiß, 19 Erbseneiweiß, 20 Weizeneiweiß, 21 Stärke, 22 gentechnisch verändert, 23 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 24 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen

Allergens: a=dcereals containing gluten, b=dcrustaceans, c=deggs, d=dfish, e=dpeanuts, f=dsoybeans, g=dmilk, h=dnuts, i=dcelery, j=dmustard, k=dsesame seeds, l=dsulfur dioxide

Additives: 1 antioxidant, 2 preservative, 3 colorant, 4 sweetener, 5 contains a source of phenylalanine, 6 flavor enhancer, 7 phosphate, 8 sulphurized, 9 waxed, 10 blackened, 11 surface treated with natamycin, 12 caffeine, 13 quinine, 14 alcohol, 15