

13. KW	Menü 1 gelb	Menü 2 rot	Diabetiker- Menü	Menü 3 grün	Menü 4 hellblau	Menü 5 blau	Menü 6 Dessert	
	normal 6,50 €   Seniorenmenü Mo-Fr 6,25 €	7,00 € Herzhaft & Beliebt	7,65 € (solange Vorrat reicht)	6,25 € Eintopf	6,75 € Kaltmenü / Salatmenü	6,30 € Süßmenü / Vegetarisch	2,30 €	
MO 24.03.	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, Bunter Gemüserais, Rote Grütze mit Sahnehaube <i>733 kcal / 3069 kJ; 1,2,a,b1,c,i,m</i>	Eisbein ohne Schwarte auf Sauerkraut, Salzkartoffeln <i>515 kcal / 2156 kJ; 2,b1,l,m</i>	4153 Paniertes Schweineschnitzel „Jäger Art“ in Champignonsoße, Frühlingsgemüse u. Petersilienkartoffeln <i>428 kcal / 1792 kJ; a,b1,m</i>	Kartoffelsuppe „Thüringer Art“ mit Wiener Würstchen, Rote Grütze mit Sahnehaube <i>509 kcal / 2131 kJ; 2,3,4,6,a,l,m</i>	Geräuchertes Welsfilet, Kartoffel-Specksalat, Gemüsebeilage <i>476 kcal / 1993 kJ; 2,3,9,c,l</i>	Gemüse-Knusperschnitzel auf Karotten-Stäbchen-Mix, Kräuterkartoffelpüree (hausg.) <i>749 kcal / 3136 kJ; a,b1</i>	Quarkdessert Kirsche a ✓	
DI 25.03.	Gedünstetes Fischfilet natur (MSC), Kräuter-Senfsoße, Salzkartoffeln, Salat „Vital“ <i>523 kcal / 2190 kJ; 3,5,a,c,h,l,m</i>	Rosenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Kasseler und Käse überbacken <i>490 kcal / 2052 kJ; 2,3,6,a,b1</i>	4221 Rinderroulade „Hausfrauenart“ in herzhafter Bratensoße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln <i>407 kcal / 1704 kJ; 0,b1,l,m</i>	Kohlrübeneintopf mit Schweinefleisch, Apfelsmus <i>347 kcal / 1453 kJ; 3,b1</i>	Hähnchen-Nuggets, Nudelsalat mit Käse, Gemüsebeilage <i>624 kcal / 2613 kJ; 2,8,a,b1,e,l</i>	Tomatensuppe, 3 Kartoffelpuffer, Zucker, Apfelsmus <i>459 kcal / 1922 kJ; 3,b1,e</i>	Erdbeeren mit Vanillesoße a ✓	
MI 26.03.	Bauernroulade, Soße, Kartoffelbrei (hausg.), Frühlingsgemüse <i>345 kcal / 1444 kJ; a,b1</i>	Paniertes Hähnchenbrustfilet „Caprese“ mit feiner Tomaten-Mozzarella-Füllung auf Bandnudeln mit Tomatensoße „Toscana“ <i>1264 kcal / 5292 kJ; a,b1,e</i>	4587 Cremiges Champignonragout mit Spätzle <i>538 kcal / 2252 kJ; a,b1,e,m</i> ✓	Porree-Eintopf mit Rindfleisch, Frisches Obst <i>237 kcal / 992 kJ; 0,b1</i>	Canarischer Salat (Eisbergsalat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Tunfisch), Kräuter-Dressing <i>684 kcal / 2864 kJ; a,c,e,l</i>	Holländische Grießspeise mit gemischten Früchten <i>709 kcal / 2968 kJ; 3,a,b1</i>	Schokopudding mit weißen Schokostreuseln a ✓	
DO 27.03.	Hähnchenkeule, Soße, Salzkartoffeln, Rotkohl <i>500 kcal / 2093 kJ; b1,l,m</i>	Kaninchenleber gebraten, Zwiebelsoße, Kartoffelbrei (hausg.), Dessert <i>641 kcal / 2684 kJ; a,b1</i>	4102 Kasselerbraten in Bratensaft mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <i>453 kcal / 1897 kJ; 3,6,a,m</i>	Bunte Erbsensuppe, Dessert <i>260 kcal / 1089 kJ; a</i> ✓	Leberkäse, Bunter Kartoffelsalat, Gemüsebeilage <i>426 kcal / 1784 kJ; 2,3,4,8,a,b1,e,l,m</i>	Käse-Omelette mit Schnittlauch, Rahmspinat, Salzkartoffeln <i>493 kcal / 2064 kJ; a,b1,e,m</i>	Waldfruchtjogurt mit Beerencocktail a ✓	
FR 28.03.	Schweineschnitzel auf Blumenkohlgemüse holl. Art, Salzkartoffeln <i>486 kcal / 2035 kJ; a,b1,b3,e,l</i>	Putenrollbraten, Soße, Klöße, Marktgemüse <i>356 kcal / 1491 kJ; 2,3,a,b1,b3,h</i>	4465 Bunter Fischtopf vom Alaska-Seelachs mit Gemüseeinlage und Salzkartoffeln <i>402 kcal / 1683 kJ; a,b1,c,m</i>	Kohlrabi-Möhreneintopf mit Schweinefleisch, Vanillejogurt <i>377 kcal / 1578 kJ; a,b1</i>	Salat „Mozzarella“ (Eisbergsalat, Tomate, Frühlingszwiebeln, Mozzarella), Balsamico-Dressing, Baguette <i>311 kcal / 1302 kJ; b1,b2,b3</i> ✓	Korkenziehernudeln mit pikanter Tomatensoße, Vanillejogurt <i>588 kcal / 2462 kJ; a,b1,e</i>	Pudding „Panna Cotta“ mit Sauerkirschen a ✓	
SA 29.03.	Nudeleintopf mit Fleischklößchen, Ananas-Quark-Dessert <i>468 kcal / 1960 kJ; a,b1,e</i>	Rinderzunge in Rotweinsauce, Petersilienkartoffeln, Rosenkohlgemüse <i>370 kcal / 1549 kJ; 0,10,a,b1</i>	4748 Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Broccoli und Möhren dazu Hausmacherspätzle <i>587 kcal / 2458 kJ; a,b1,e,l,m</i>	– Freitag, 28. März – <i>hausgebackener Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern</i>			Unser Tipp zu Ostern <b>Ostergesalami in Geschenkdose</b> <i>Solange der Vorrat reicht</i>	Rote Fruchtgrütze mit Vanillesoße a
SO 30.03.	Wirsingroulade, Soße, Salzkartoffeln, Grießpudding <i>439 kcal / 1838 kJ; a,b1,b3</i>	Kümmelbraten, Soße, Klöße, Spitzkohlgemüse <i>407 kcal / 1704 kJ; 2,3,a,b1,b3,h,l,m</i>	4202 Feiner Rinderbraten in dunkler Soße mit Kohlrabi-Erbsen-Gemüse und Salzkartoffeln <i>456 kcal / 1909 kJ; 0,a,b1,l,m</i>	<b>„Mini-Kuchenplatte“</b> 3 verschiedene Stück je <b>4,85 €</b> <b>„Kleine Kuchenplatte“</b> 6 verschiedene Stück je <b>8,90 €</b> <b>„Große Kuchenplatte“</b> 22 Stück (8 verschiedene Sorten) je <b>28,50 €</b>			Bayrisch Creme mit Fruchtmus <i>1,3,a</i>	

Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.

14. KW	Menü 1 gelb		Menü 2 rot	Diabetiker- Menü	Menü 3 grün	Menü 4 hellblau	Menü 5 blau	Menü 6 Dessert				
	normal 6,50 €	Seniorenmenü Mo-Fr 6,25 €	7,00 € Herzhaft & Beliebt	7,65 € (solange Vorrat reicht)	6,25 € Eintopf	6,75 € Kaltmenü / Salatmenü	6,30 € Süßmenü / Vegetarisch	2,30 €				
MO 31.03.	Schneeklinudeln, Würstelgulasch, Pfersichkompott <i>800 kcal / 3349 kJ; 1,2,3,6,b1,e,i</i>		Hähnchenbrustfilet natur, Geflügel-Rahm-Soße, Salzkartoffeln, Kohlrabigemüse mit Petersilie <i>460 kcal / 1926 kJ; a,b1</i>	Senfkrustenbraten vom Schwein in herzhafter Soße mit Frühlingsgemüse und Spätzle <b>4192</b> <i>419 kcal / 1754 kJ; a,b1,e,i,m</i>	Gräupcheneintopf mit Kasselerfleisch, Pfersichkompott <i>359 kcal / 1503 kJ; 2,3,6,b3</i>	6 halbe Eier in Remouladensoße, Roggenbaguette und Butter, Gemüsebeilage <i>471 kcal / 1972 kJ; 2,9,a,b1,b2,b3,e,i</i> ✓	Milchreis „Vanille“, Zucker, Zimt, Pfersichkompott <i>717 kcal / 3002 kJ; 3,a,b3</i> ✓	Buttermilchdessert Rhabarber-Vanille <i>a</i>				
DI 01.04.	Sahnegeschneitzeltes vom Schwein mit Champignons, Erbsen und Fingermöhren, Reis, Gurkensalat mit Jogurtdressing (hausg.) <i>920 kcal / 3852 kJ; a,b1,m</i>		Wildbratwurst auf Sauerkraut, Erbspüree <i>865 kcal / 3622 kJ; 3,8,a,b1,i,m</i>	Reibekuchen mit Apfelmus <b>4557</b> <i>544 kcal / 2278 kJ; b1,e</i> ✓	Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Fleischklößchen, Brötchen <i>356 kcal / 1491 kJ; b1,b3,e,m</i>	Bratheringsfilet (MSC) mit Zwiebelringen, Kartoffelsalat <i>560 kcal / 2345 kJ; 2,b1,b2,c,e,i,l,m</i>	Eierragout mit Gemüse, Salzkartoffeln, Gurkensalat mit Jogurtdressing (hausg.) <i>465 kcal / 1947 kJ; 3,5,a,e,h,l</i> ✓	Heidelbeerjogurt mit Heidelbeeren <i>a</i>				
MI 02.04.	Gönnataler Puten-Currywurst, Curry-Tomatensoße, Spirelli, Quarkspeise <i>2134 kcal / 7935 kJ; 2,3,6,8,9,a,b1,e,i,m</i>		Geschmorte Rippchen, Soße, Salzkartoffeln, Bayrisch Kraut <i>653 kcal / 2734 kJ; b1,b3,m</i>	Zwei Rinderfrikadellen auf Kohlrabi-Rahm-Gemüse dazu würzige Kartoffelscheiben <b>4013</b> <i>610 kcal / 2554 kJ; a,b1,e,m</i>	Kürbiscremesuppe mit Creme Fraiche, Quarkspeise <i>429 kcal / 1796 kJ; 3,a,b1,m</i> ✓	Geflügelsalat (mit Pfirsich und Ananas), Baguette und Butter <i>644 kcal / 2696 kJ; 1,2,3,9,a,b1,b2,b3,c,e,i,l,m</i>	Feiner Pilztopf mit Semmelknödel, Quarkspeise <i>563 kcal / 2357 kJ; 3,a,b1,e</i>	Vanillepudding mit Schoko- streuseln <i>a</i>				
DO 03.04.	Tiegelwurst, Salzkartoffeln, Sauerkraut <i>579 kcal / 2424 kJ; 2,3,a,b1,i,m</i>		Paniertes Rotbarschfilet (MSC) auf bunten Karotten in heller Soße, Kartoffelbrei (hausg.) <i>404 kcal / 1692 kJ; a,c</i>	Paprikaschote mit Hackfleisch-füllung vom Schwein in Tomatensoße und Langkornreis <b>4026</b> <i>540 kcal / 2261 kJ; b1,e,m</i>	Suppe mit Rindfleisch, Kartoffeln und Gartengemüse, Dessert <i>375 kcal / 1570 kJ; 0,a,m</i>	Salat „Pulled Pork“ (fein mariniertes Schweinefleisch, Eisbergsalat, Gurke, Mais, Paprika, rote Zwiebeln), Dressing <i>327 kcal / 1369 kJ; a</i>	Zucchinipfanne (mit Paprika, Zwiebel, Tomate, Champignons, Schafskäse), Dessert <i>342 kcal / 1432 kJ; a</i> ✓	Frischkäsedessert mit Orangen <i>a</i>				
FR 04.04.	Hausgemachte Kräuterrikadelle, Soße, Salzkartoffeln, Wirsinggemüse mit Schinkenwürfeln <i>603 kcal / 2525 kJ; a,b1,b3</i>		Chicken-Haxen, Soße, Salzkartoffeln, Ungarisches Paprikagemüse <i>576 kcal / 2412 kJ; a,b1,i,m</i>	Rindersaftgulasch in herzhafter Soße mit Spätzle <b>4249</b> <i>442 kcal / 1851 kJ; 0,b1,e</i>	Reiseintopf mit Hühnerfleisch, Frisches Obst <i>418 kcal / 1750 kJ; b1,m</i>	Schopska-Salat (Salat, Paprika, Gurke, Tomate, Peperoni, rote Zwiebel, Fetakäse), Balsamico-Dressing, Sesambaguette <i>314 kcal / 1315 kJ; a,b1,b2,b3</i> ✓	Großer Hefeknödel mit Heidelbeeren gefüllt, vanillesoße <i>141 kcal / 590 kJ; a,b1,e</i> ✓	Mousse Cassis <i>a</i>				
SA 05.04.	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch, Zitrone-Limette-Dessert <i>319 kcal / 1336 kJ; 0,a,b1</i>		Gefüllter Schweinebraten, Soße, Salzkartoffeln, Grünkohl <i>541 kcal / 2265 kJ; a,b1,m</i>	Gedünsteter Alaska-Seelachs (MSC) in feiner Dill-Rahmsoße mit Rahm- spinat und Salzkartoffeln <b>4474</b> <i>376 kcal / 1574 kJ; a,c,l,m</i>	<p align="center">– Freitag, 04. April –</p> <p align="center"><i>hausgebackener Kuchen von der „Backfee“ aus Mückern</i></p> <table border="0"> <tr> <td align="center">„Mini- Kuchenplatte“ <i>3 verschiedene Stück</i> je <b>4,85 €</b></td> <td align="center">„Kleine Kuchenplatte“ <i>6 verschiedene Stück</i> je <b>8,90 €</b></td> <td align="center">„Große Kuchenplatte“ <i>22 Stück (8 verschiedene Sorten)</i> je <b>28,50 €</b></td> </tr> </table> <p align="center"><i>Unsere Tipps zu Ostern</i></p> <table border="0"> <tr> <td align="center"><b>Osterialami in Geschenkdose</b> <i>Solange der Vorrat reicht</i> je <b>6,30 €</b></td> </tr> </table> <p align="center"><i>Ihre Bestellung nehmen wir bis Mittwoch, 12.00 Uhr, der laufenden Woche entgegen.</i></p>			„Mini- Kuchenplatte“ <i>3 verschiedene Stück</i> je <b>4,85 €</b>	„Kleine Kuchenplatte“ <i>6 verschiedene Stück</i> je <b>8,90 €</b>	„Große Kuchenplatte“ <i>22 Stück (8 verschiedene Sorten)</i> je <b>28,50 €</b>	<b>Osterialami in Geschenkdose</b> <i>Solange der Vorrat reicht</i> je <b>6,30 €</b>	Quarkspeise „Himbeere“ <i>a</i>
„Mini- Kuchenplatte“ <i>3 verschiedene Stück</i> je <b>4,85 €</b>	„Kleine Kuchenplatte“ <i>6 verschiedene Stück</i> je <b>8,90 €</b>	„Große Kuchenplatte“ <i>22 Stück (8 verschiedene Sorten)</i> je <b>28,50 €</b>										
<b>Osterialami in Geschenkdose</b> <i>Solange der Vorrat reicht</i> je <b>6,30 €</b>												
SO 06.04.	Hackbällchenspieß, Soße, Salzkartoffeln, Pariser Karotten <i>568 kcal / 2378 kJ; a,b1,e</i>		Kalbsgulasch, Klöße, Erbsengemüse <i>550 kcal / 2303 kJ; 2,3,a,b1,h</i>	Putenschnitzel mit Erbsen und Möhren dazu Kartoffelwürfel in Käsesoße <b>4761</b> <i>524 kcal / 2194 kJ; a,b1,m</i>				Puddingcreme Pfersich mit Pfirsichstücken <i>a</i>				