

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
Montag 6.4.	Fleischrippchen mit Bratensoße ^{10,11} , dazu Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln ^{16,20} Banane	Gräupcheneintopf mit Kasselerfleisch und buntem Wurzelgemüse, Kräutern Banane	Gedämpfter Blumenkohl mit holländischer Soße, dazu Schnittlauchkartoffeln Rote-Bete-Salat
Dienstag 7.4.	Gebackenes Schollenfilet mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln Gurkensalat	Möhreneintopf mit Rindfleisch und Kartoffelwürfeln, Kräutern Obst	Hausgemachter Kräuterquark mit Butter und Zwiebelwürfeln, dazu Salzkartoffeln ^{16,20} Gurkensalat
Mittwoch 8.4.	Russischer Borschtsch Eintopf mit Sauerkraut, Knacker, saurer Sahne, Rote Bete, alles mit Kümmel und Knoblauch gewürzt Weintrauben	Gegrillte Hähnchenkeule auf Geflügelsoße, dazu Spargelgemüse ^{16,7} , gebunden und Petersilienkartoffeln ^{16,20} Weintrauben	Schupfnudel-Gemüse-Pfanne mit Champignons und Rindfleischstreifen, dazu Kräutersoße ^{19,7} Weintrauben
Donnerstag 9.4.	Grüne Bohneneintopf mit Kasselerfleisch, Kartoffelstückchen und Bohnenkraut Waldmeistergötterspeise ¹⁸ mit Vanillesoße	Kalbsbraten in Rahmsoße ^{10,11,7} , dazu Romanescogemüse und Salzkartoffeln ^{16,20} Waldmeistergötterspeise ¹⁸ mit Vanillesoße	Hausgemachte Kartoffelpuffer Apfelmus
Freitag 10.4.	Limandafilet "Müllerin Art" auf Curkumasose mit Wirsinggemüse ^{16,20,21,7} und Petersilienkartoffeln ^{16,20} Festtagscreme	Hähnchengeschnetzeltes mit Sommergemüse und Kräuterrisotto Festtagscreme	
Samstag 11.4.	Wirsingkohleintopf mit Schweinefleisch und leichter Kümmelnote Kartoffelwürfeln Erdbeerpudding mit Vanillesoße	Wildgulasch mit Wacholdernote, dazu Schwarzwurzelgemüse und Petersilienkartoffeln ^{16,20} Erdbeerpudding mit Vanillesoße	
Sonntag 12.4.	Hausgemachte Rinderroulade in leckerer Rouladensoße, dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel Häscheneis	Marinierter Lambraten in Thymiansoße, dazu zarte Prinzessbohnen und Petersilienkartoffeln ^{16,20} Häscheneis	