

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
Montag 13.4.	<p>Wildbraten in Rotweinsauce, dazu Champignons und Kartoffelkroketten</p> <p>Pannacotta-Creme</p>	<p>Kaninchenrollbraten in Rahmsauce^{10,11,7}, dazu buntes Sommergemüse und Petersilienkartoffeln^{16,20}</p> <p>Pannacotta-Creme</p>	
Dienstag 14.4.	<p>Schweinesteak "au four" (mit Würzfleisch überbacken) auf Bratensoße^{10,11}, dazu Spargelgemüse^{16,7} und Salzkartoffeln^{16,20}</p> <p>Kiwi</p>	<p>Kesselfrisches Rindfleisch in Petersiliensoße, dazu Kaisergemüse⁷ und Kartoffelklöße^{16,20,25}</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salatteller mit Ei und leichtem Dressing, verfeinert mit frischen Kräutern</p> <p>Kiwi</p>
Mittwoch 15.4.	<p>Ungarischer Kesselgulasch, gut gewürzt, mit Kartoffelstückchen</p> <p>Ananaskompott</p>	<p>Putengeschnetzeltes mit leichter Thymiannote, dazu Prinzessbohnen und Petersilienkartoffeln^{16,20}</p> <p>Ananaskompott</p>	<p>Spargelauf mit buntem Gemüse, dazu Kräutersauce^{19,7}</p> <p>Gurkensalat mit frischem Dill</p>
Donnerstag 16.4.	<p>Senfrustenbraten in Kümmelsauce, dazu Sauerkohl^{16,20,4} und Petersilienkartoffeln^{16,20}</p> <p>Fruchtquarkspeise</p>	<p>Spargelrahmsuppe mit pikanten Hackfleischbällchen und Spargelstückchen, abgerundet mit Petersilie</p> <p>Fruchtquarkspeise</p>	<p>Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Remouladensoße, dazu Petersilienkartoffeln^{16,20}</p> <p>Bunter Salat</p>
Freitag 17.4.	<p>Norddeutscher Fischeintopf (leicht gebunden) mit verschiedenen Fischarten, gedünstetem Gemüse und Kräutern Eierlikörpudding mit Schokoladensauce</p>	<p>Geschmorter Rostbraten, Bratensoße^{10,11}, dazu Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln^{16,20}</p> <p>Eierlikörpudding mit Schokoladensauce</p>	<p>Hausgemachte Eierkuchen</p> <p>Apfelmus</p>
Samstag 18.4.	<p>Schweinegulasch mit leichter Kümmelnote, dazu Makkaronichips</p> <p>Spargelsalat</p>	<p>Kohlrabieintopf mit Schweinefleischwürfeln und allerlei Gemüse, Kräutern</p> <p>Karamellpudding mit Vanillesauce</p>	
Sonntag 19.4.	<p>Hähnchenbrustfilet gegrillt mit Tomaten-Kräuter-Marinade auf Holländischer Sauce dazu Spargel "naturell" und Kartoffelspalten</p> <p>Cremedessert</p>	<p>Rindfleischstreifen "Stroganow Art" mit Broccoli⁷ und Salzkartoffeln^{16,20}</p> <p>Cremedessert</p>	