

	Menü 1 Vollkost	Menü 2 Leichte Vollkost	Menü 3
Montag 20.4.	Erseneintopf mit Bockwurst, Speck, Zwiebeln und Suppengrün Kirschkompott	Schweinegulasch mit Prinzessbohnen und Petersilienkartoffeln ^{16,20} Kirschkompott	Hackfleischlasagne mit Gehacktesfüllung, angerichtet auf Paprikasoße ^{10,11} Kirschkompott
Dienstag 21.4.	Schweineschnitzel auf Bratensoße ^{10,11} , dazu Mischgemüse und Petersilienkartoffeln ^{16,20} Birne	Nierchenragout mit Gurkenstreifen verfeinert, dazu Kartoffelbrei ^{1,10,11,13,4,7} Spargelsalat	Bratheringsfilet mit Vinaigrettesoße, dazu Bratkartoffeln Spargelsalat
Mittwoch 22.4.	Panierte Fischroulade auf Kräutersoße ^{19,7} , dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln ^{16,20} Nektarine	Kaisergemüseintopf mit Rindfleisch, Blumenkohl, Karotten, Broccoli, Kartoffelwürfeln Kräutern, Nektarine	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gurke, Apfel, Zwiebel und Lyonerstreifen, dazu 1 Paar Wiener Würstchen Tomatensalat
Donnerstag 23.4.	Porree-Eintopf mit geröstetem Hackfleisch, Kartoffelstückchen und frischen Kräutern Obst	Seehechtfilet, gedämpft in Kräutersoße ^{19,7} , dazu Gurkengemüse mit Dill und Petersilienkartoffeln ^{16,20} Obst	Grießbrei mit Sahne verfeinert und heißer Kirschoße Obst
Freitag 24.4.	Gebratene Leberscheibe mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelbrei ^{1,10,11,13,4,7} Rotkohlrhokost	Rindfleischragout mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln ^{16,20} Aprikosenkompott	Chicoree im Schinkenmantel gedünstet, dazu Petersilienhollandaise und Spätzle Rotkohlrhokost
Samstag 25.4.	Gegrillte Zucchini mit Gemüsefüllung, dazu Basilikumsoße und Kartoffelbrei ^{1,10,11,13,4,7} Tomatensalat	Bandnudeleintopf mit Hühnerfleisch und Suppengrün Quarkspeise ⁷	
Sonntag 26.4.	Gyrosgeschnetzeltes mit Tzatziky und Zwiebelringen, dazu Risotto Weißkrautsalat	Braten, frisch aus der Pfanne in Rahmsoße ^{10,11,7} , dazu Kohlrabigemüse, gebunden und Salzkartoffeln ^{16,20} Mandarinenkompott	