

WAHLMENÜ 1

Montag,
23.03.2020

Kürbiscremesuppe
**Feines Ragout fin im Blätterteigpastetchen
dazu buntes Marktgemüse**
Mandarinen-Sahneschnitte(1)(5)

Dienstag,
24.03.2020

Zucchinirahmsuppe
**Gerollte Maultaschen an Specksauce
dazu Badischer Kartoffelsalat**
Pfirsichjoghurt garniert(5)

Mittwoch,
25.03.2020

Bohnencremesuppe
**Hacksteak mit Champignonrahmsauce
Butterkartoffeln und Vitalgemüse**
Frisches Obst

Donnerstag,
26.03.2020

Kerbelrahmsuppe
**Gebratenes Hähnchenbrustfilet an Senfsauce
Spiralennudeln und Rosenkohlgemüse**
Karamelpudding(1) mit Kiwischeibe

Freitag,
27.03.2020

Fenchelcrèmesuppe
**Gebratenes Rotbarschfilet mit Dillsahnesauce
Reisnudeln und glacierte Karotten**
Frischer Obstsalat

Samstag,
28.03.2020

**Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleisch
und Kartoffeln dazu Bauernbrot**
Birnenquark garniert(1)(5)

Sonntag,
29.03.2020

Rinderbrühe mit Nudeleinlage
**Kaninchenrollbraten an Burgundersauce
Kroketten und Schwarzwurzelgemüse**
Tartufo Eiskugel(1)(5)

WAHLMENÜ 2

Kürbiscremesuppe
**Hausgemachte Gemüsepuffer
mit Schnittlauch-Creme fraiche und Baguettebrot**
Mandarinen-Sahneschnitte(1)(5)

Zucchinirahmsuppe
**Kirschauflauf mit Quark
Vanille-Sauce(1)(2)**
Pfirsichjoghurt garniert(5)

Bohnencremesuppe
**Vollkornspaghetti mit vegetarischer Bolognese
Basilikum und geriebenem Grana Padano**
Frisches Obst

Kerbelrahmsuppe
**Herzhafte Pfannkuchen gefüllt mit
Pilzragout a la creme**
Karamelpudding(1) mit Kiwischeibe

Fenchelcrèmesuppe
**Hausgemachter Spinatkuchen mit Ricottakäse
gerösteten Pinienkernen und Sauerrahm**
Frischer Obstsalat

Gemüsesuppe
**Bunte Hirsepfanne mit Fetawürfeln,
Champignons und Pestosauce**
Birnenquark garniert(1)(5)

Rinderbrühe mit Nudeleinlage
**Kartoffel-Gemüse-Gratin
mit Emmentaler überbacken und Kräutersauce**
Tartufo Eiskugel(1)(5)



