















Speiseplan April 2023

<p>Mittwoch, 12.04.23</p>	<p>Menü 2: Fischfrikadelle mit Speck-Bohnen in Rahm, dazu Kartoffeln 6 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Spaghetti in cremiger Paprikasauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Paprikawürfel, Frischkäse, Sahne und Oregano 8,5 BE</p> 
<p>Donnerstag, 13.04.23</p>	<p>Menü 1: BIO-Spaghetti „Bolognese“ mit Hackfleischsauce 8,5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: 3 Kartoffeltaschen „Frischkäse-Kräuter“ mit buntem Gemüse in Käsesauce 4,5 BE</p> 

<p>Montag, 17.04.23</p>	<p>Menü 1: Mediterrane Pastapfanne mit Tomate, Hähnchenbrust, Broccoli, Paprika, dazu Tomatensauce 5,5 BE</p> 	<p>Menü 2: Rinderhacksteak mit Bratensauce, dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln 4 BE</p> 
<p>Dienstag, 18.04.23</p>	<p>Menü 1: Putenschnitzel „Balkan Art“ in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis 8,5 BE</p> 	<p>Menü 2: Gebratenes Alaska Seelachsfilet mit Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln und ein Gurkensalat 5 BE</p> 
<p>Mittwoch, 19.04.23</p>	<p>Menü 2: „Ammerländer Hühnersuppeneintopf“ mit Gemüse und Muschelnudeln 2 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: 3 Eierpfannkuchen mit Apfelmus 6,5 BE</p> 
<p>Donnerstag, 20.04.23</p>	<p>Menü 1: Geschnetzeltes „Gyros Art“ mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki 4,5 BE</p> 	<p>Menü 2: Geflügelfrikadelle mit Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 4,5 BE</p> 

<p>Montag, 24.04.23</p>	<p>Menü 1: Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel 2 BE</p> 	<p>Menü 2: Hähnchen „Cordon bleu“ mit Rahmkohlrabi und Salzkartoffeln 4,5 BE</p> 
<p>Dienstag, 25.04.23</p>	<p>Menü 2: Geflügelbratwurst mit brauner Sauce, dazu Broccoli und Kartoffeln 3 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Schupfnudel-Gemüsepfanne mit grünen Bohnen, Möhren, Lauch und Kräuter, dazu Schnittlauchsauce 8 BE</p> 
<p>Mittwoch, 26.04.23</p>	<p>Menü 1: „Berliner Currywurst“ in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 3,5 BE</p> 	<p>Menü 2: Möhreneintopf mit Geflügelbällchen 3 BE</p> 
<p>Donnerstag, 27.04.23</p>	<p>Menü 1: Kartoffel-Hackfleisch-Gratin mit Kartoffelscheiben, Lauch und Zwiebeln in cremiger Sauce, mit Käse überbacken 2,5 BE</p> 	<p>Menü vegetarisch: Schwäbische Maultaschen in Kräutersauce, dazu Tomatensalat 7 BE</p> 