
























Speiseplan März

<p>Montag, 03.03.25</p>	<p>Menü 1: Schwäbische Käsespätzle Pfannengericht mit Käse, gegrillten Zwiebelwürfel und Speck 7 BE / 84,20 KH</p> 	<p>Menü 2: Rinderhacksteak „Texas“ vom Grill mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen und Mais 7 BE / 83,10 KH</p> 
<p>Dienstag, 04.03.25</p>	<p>Menü 1: „Ostfriesischer Hüdel“ gegerter Hefekloß in Vanillesauce mit warmem Birnenkompott 8 BE / 95,40 KH</p> 	<p>Menü 2: Bauernfrikadelle mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu grüne Bohnen und Kartoffeln 4,5 BE / 56,30 KH</p> 
<p>Mittwoch, 05.03.25</p>	<p>Menü 2: „Ammerländer Hühnersuppeneintopf“ mit Gemüse und Muschelnudeln 2 BE / 21,80 KH</p> 	<p>Menü vegetarisch: Hirtenpfanne mit Reisnudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni 7,5 BE / 89,50 KH</p> 
<p>Donnerstag, 06.03.25</p>	<p>Menü 1: „Gyros-Nudelauflauf“ mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, Tomatenmark, Chili, Schmand, Hollandaise und Feta, dazu Krautsalat 7,5 BE / 92,00 KH</p> 	<p>Menü 2: Hähnchenschenkel mit Sauce, dazu Wirsinggemüse und Kartoffeln 4 BE / 46,86 KH</p> 

<p>Montag, 10.03.25</p>	<p>Menü 1: Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken-Sahnesauce 6 BE / 73,90 KH</p> 	<p>Menü 2: Paniertes Putenschnitzel mit Rahmsauce, dazu junge Erbsen und Kartoffelstampf 4,5 BE / 52,60 KH</p> 
<p>Dienstag, 11.03.25</p>	<p>Menü 2: Schweinefrikadelle mit Bratensauce, Rahmkohlrabi und Kartoffeln 4,5 BE / 55,70 KH</p> 	<p>Menü vegetarisch: Spaghetti Napoli mit Tomaten-Basilikumsauce 9 BE / 107,80 KH</p> 
<p>Mittwoch, 12.03.25</p>	<p>Menü 2: „Mozzarella-Hähnchen“ in Basilikum-Sahnesauce mit Kirschtomaten, dazu Basmatireis 7 BE / 81,30 KH v</p> 	<p>Menü vegetarisch: „Gnocchi ai quattroformaggi“ Kartoffelklößchen mit 4-Käsesauce 8 BE / 98,10 KH</p> 
<p>Donnerstag, 13.03.25</p>	<p>Menü 1: „Chili con Carne“ mit Hackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis 6,5 BE / 78,10 KH</p> 	<p>Menü 2: Grobe Geflügelbratwurst mit Zwiebelsauce, dazu Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 3,5 BE / 40,50 KH</p> 

<p>Montag, 17.03.25</p>	<p>Menü 1: „Berliner Currywurst“ in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 3,5 BE / 43,60 KH</p> 	<p>Menü 2: Rindergeschnetzeltes in Sauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln 3 BE / 36,10 KH</p> 
<p>Dienstag, 18.03.25</p>	<p>Menü 2: Frischer Möhreintopf mit Hackfleisch und Petersilie 2 BE / 24,90 KH</p> 	<p>Menü vegetarisch: Milchreis mit Zimt und Zucker 6,5 BE / 75 KH</p> 
<p>Mittwoch, 19.03.25</p>	<p>Menü 1: Deftige Erbsensuppe mit eingeschnittener Wurst 3 BE / 38,40 KH</p> 	<p>Menü 2: Zartes Hähnchenbrustfilet in Schnittlauchsauce mit Broccoli und Kartoffelpüree 2,5 BE / 29,80 KH</p> 
<p>Donnerstag, 20.03.25</p>	<p>Menü 1: Putenschnitzel „Elsässer Art“ dazu Zwiebelsauce mit Speck, Knoblauch und Crémefraiche, Kartoffeln und Chinakohlsalat 5 BE / 58,30 KH</p> 	<p>Menü 2: Geflügelbällchen „Toskana“ in Tomaten-Mozzarellasauce mit gehackten Tomaten und Basilikum, dazu Wildreis 7,5 BE / 88,40 KH</p> 

<p>Montag, 24.03.25</p>	<p>Menü 1: BIO-Spaghetti „Bolognese“ mit Rinderhackfleischsauce 8,5 BE / 101,10 KH</p> 	<p>Menü vegetarisch: Würzige Paprika-Käsesuppe mit Schmelzkäse, Zwiebeln, Schnittlauch, Fetakäse, Paprikastreifen, dazu ein Kaiserbrötchen 4 BE / 47,90 KH</p> 
<p>Dienstag, 25.03.25</p>	<p>Menü 1: Schnitzel „Balkan Art“ in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis 8 BE / 96,60 KH</p> 	<p>Menü 2: „UpstövtKohlrobi mit Ballkes“ Kohlrobi in Mehlschwitze mit Mini-Geflügelhackbällchen, dazu Kartoffeln 4 BE / 48,80 KH</p> 
<p>Mittwoch, 26.03.25</p>	<p>Menü 1: Hackfleisch-Lauch-Pfanne mit Rindfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Sahne, dazu Spiralnudeln 6,5 BE / 76,20 KH</p> 	<p>Menü vegetarisch: Rigatoni „Tomate-Mozzarella“ mit Kirschtomaten und Basilikum 9 BE / 108,80 KH</p> 
<p>Donnerstag, 27.03.25</p>	<p>Menü 1: 3 hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus 7,5 BE / 87,60 KH</p> 	<p>Menü vegetarisch: Veganes BamiGoreng indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse 5 BE / 62,00 KH</p> 

**Montag,
31.03.25**



Menü 2:

Geflügelbratwurst

mit brauner Sauce, dazu Blumenkohl
und Kartoffeln

3,5 BE / 42,50 KH

Menü vegetarisch:

„Kaiserschmarrn“

mit warmen Pflaumenkompott

8,5 BE / 100,70 KH

