



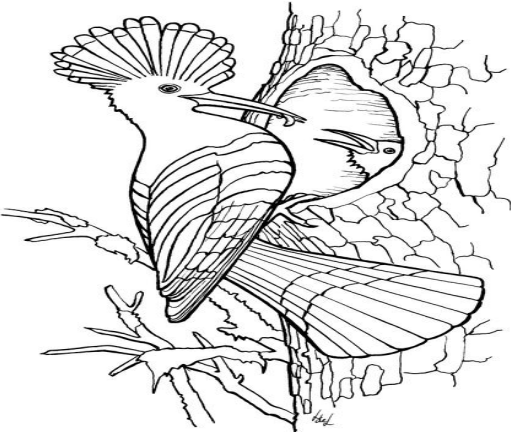


Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

KW 9 - März 2021



TAG	Montag 01.03.2021	Dienstag 02.03.2021	Mittwoch 03.03.2021	Donnerstag 04.03.2021	Freitag 05.03.2021	Samstag 06.03.2021	Sonntag 07.03.2021
ESSEN 1	Erbseintopf mit gebratenem Speck und Zwiebeln dazu Brot und frisches Obst (7,9,11)	Gulasch mit Champignons dazu Spirelli und 1 Fruchtgetränk (8,9,19)	Kartoffelsalat mit 1 Bockwurst dazu Rote Grütze mit Vanillesoße (1,6,7,8)	Hausgemachte Bulette mit Soße, gebutterten Blumenkohl und Kartoffeln dazu Apfelkompott (1,6,9)	Wurstgulasch mit Makkaroni dazu Fruchtjoghurt (7,8,9,19)	Bunter Gemüseintopf mit Suppenfleisch dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Putenbraten mit Soße, Mischgemüse und Kartoffeln dazu Dessert (8,9)
ESSEN 2	Grießbrei mit heißen Früchten dazu frisches Obst (8,9)	Spinat mit Rührei und Kartoffeln dazu 1 Fruchtgetränk (8,19)	Kürbisgulasch mit Kartoffeln dazu Rote Grütze mit Vanillesoße (8,9)	Schmetterlingsnudeln mit Brokkolisahnesoße dazu Apfelkompott (1,6,8,9,19)	Gemüsegulasch aus Möhre, Kohlrabi und Zucchini dazu Kartoffeln und Fruchtjoghurt (8,9)	Kürbiscremesuppe mit Gemüstreifen und Kokosmilch dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Frühlingsrolle mit süß-saurer Gemüsesoße und Chinanudeln dazu Dessert (8,9,11,13)

Auf Grund der coronabedingten Einschränkungen in unseren Arbeitsbereichen ist es uns auch in diesem Monat noch nicht möglich, den Salat als drittes Essen anzubieten.

INFORMATIONEN	<p>Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung: Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere können trotz großer Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir vorwiegend zusatzstofffreie Lebensmittel, jodiertes Salz und gesundes Rapsöl.</p>	<p>Bitte beachten Sie folgende Fußnoten: 1- Konservierungsstoffe, 2- Antioxidationsmittel, 3- Farbstoff, 4- Geschmacksverstärker, 5- gewachst, 6- Süßungsmittel, 7- Pökelsalz, 8- Milch/Laktose, 9- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Hafer, Roggen, Gerste), 10- Soja, 11- Sellerie, 12- Senf, 13- Sesam, 14- Lupine, 15- Erdnüsse, 16- Krebstiere, 17- Schalenfrüchte, 18- Fisch, 19- Eier</p>		<p>BIO QUALITÄT</p> <p>Wir verarbeiten ganzjährig und saisonbedingt BIO - Produkte aus der Landwirtschaft der Gronenfelder Werkstätten</p>	<p>INFO</p> <p>Die Salatschalen sind aus PLA (Polylactide) Polymilchsäuren, also biologisch abbaubar. Diese werden über den gelben Punkt in der Müllsortieranlage aussortiert und industriell kompostiert.</p>	  <p>Änderungen vorbehalten</p>
---------------	--	--	---	--	---	--



Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

KW 10 - März 2021



TAG	Montag 08.03.2021	Dienstag 09.03.2021	Mittwoch 10.03.2021	Donnerstag 11.03.2021	Freitag 12.03.2021	Samstag 13.03.2021	Sonntag 14.03.2021
ESSEN 1	Weißkohleintopf mit Suppenfleisch dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Schweinesteak mit Letscho und Reis dazu Rote Betesalat (9,11)	Wildragout mit Rotkohl und Kartoffeln dazu 1 Kleingebäck (7,9,10,15)	Bratwurst mit Soße, Bayrisch Kraut und Stampfkartoffeln dazu Zitronenquark (8,9)	Falsche Pfifferlinge mit Kartoffeln dazu Schokopudding (8,9)	Sauerkrautsuppe mit Kaßler und Kartoffelwürfel dazu Brot und frisches Obst (7,9,11)	Hausgemachter Hackbraten mit Soße, Rosenkohl und Kartoffeln dazu Dessert (8,9)
ESSEN 2	Vegetarischer Möhren - Maiseintopf mit Butterschwitze und frischer Petersilie dazu Brot und frisches Obst (9)	Fischragout (Seelachs mit Paprika und Lauch in Senfsoße) dazu Kartoffeln und Rote Betesalat (9,12,18)	Möhren - Tomaten - Linsenbolognese mit Vollkornnudeln dazu 1 Kleingebäck (9,10,15)	Bandnudeln mit Spinatsahnesoße dazu Zitronenquark (8,9,19)	Brokkoli - Nußecke mit Kräutersoße und Couscous dazu Schokopudding (8,9,10,11,15)	Eintopf von Ratatouillegemüse mit Tomate und Muschelnudeln dazu Brot und frisches Obst (9,19)	Kartoffel - Brokkoli - Tomatenauflauf mit Bechamelsoße dazu Dessert (8,9)

Auf Grund der coronabedingten Einschränkungen in unseren Arbeitsbereichen ist es uns auch in diesem Monat noch nicht möglich, den Salat als drittes Essen anzubieten.

INFORMATIONEN	<p>Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung: Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere können trotz großer Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir vorwiegend zusatzstofffreie Lebensmittel, jodiertes Salz und gesundes Rapsöl.</p>	<p>Bitte beachten Sie folgende Fußnoten:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Konservierungsstoffe, 2- Antioxidationsmittel, 3- Farbstoff, 4- Geschmacksverstärker, 5- gewachst, 6- Süßungsmittel, 7- Pökelsalz, 8- Milch/Laktose, 9- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Hafer, Roggen, Gerste), 10- Soja, 11- Sellerie, 12- Senf, 13- Sesam, 14- Lupine, 15- Erdnüsse, 16- Krebstiere, 17- Schalenfrüchte, 18- Fisch, 19- Eier 		<p>BIO QUALITÄT</p> <p>Wir verarbeiten ganzjährig und saisonbedingt BIO - Produkte aus der Landwirtschaft der Gronenfelder Werkstätten</p>	<p>INFO</p> <p>Die Salatschalen sind aus PLA (Polylactide) Polymilchsäuren, also biologisch abbaubar. Diese werden über den gelben Punkt in der Müllsortieranlage aussortiert und industriell kompostiert.</p>	<p>Eine Auswahl unserer Mittagsangebote erhalten Sie auch von Montag bis Freitag im Café Luise</p> <p> Café Luise</p> <p>Änderungen vorbehalten</p> <p> wichern Gronenfelder Werkstätten</p>
---------------	--	--	--	--	---	---






Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

KW 11 - März 2021



TAG	Montag 15.03.2021	Dienstag 16.03.2021	Mittwoch 17.03.2021	Donnerstag 18.03.2021	Freitag 19.03.2021	Samstag 20.03.2021	Sonntag 21.03.2021
ESSEN 1	Linseneintopf mit Knackwurstscheiben dazu Brot und frisches Obst (7,9,11)	Chili con Carne mit Reis dazu 1 Banane (9)	Schweineschnitzel mit Soße, Butterbohnen und Kartoffeln dazu 1 Müsliriegel (9,10,15)	Fischbulette mit Dillsoße und Kartoffeln dazu Weißkrautsalat (8,9,18,19)	Kaßlerpfanne (Kaßlerstreifen, Kaisergemüse und Spätzle) dazu Sahnesoße und 1 Fruchtgetränk	Soljanka Gronenfelder Art dazu Brot und frisches Obst (7,9)	Schweinebraten mit Soße, Grünkohl und Kartoffeln dazu Dessert (8,9)
ESSEN 2	Vegetarischer grüne Bohneneintopf mit frischer Petersilie dazu Brot und frisches Obst (9,11)	Hefeklöße mit Fruchtsoße dazu 1 Banane (9)	Kichererbsen - Brokkoli Ragout dazu Hirse und 1 Müsliriegel (9,10,15)	Buntes Gemüse (Blumenkohl, Möhren, Kohlrabi) im Kräuterrahm dazu Spätzle und Weißkrautsalat	Kräuterquark mit Leinöl und Kartoffeln dazu 1 Fruchtgetränk (8,9)	Champignoncremesuppe mit frischer Petersilie dazu Brot und frisches Obst (8,9)	Hering "Hausfrauen Art" mit Kartoffeln dazu Dessert (8,18)

Auf Grund der coronabedingten Einschränkungen in unseren Arbeitsbereichen ist es uns auch in diesem Monat noch nicht möglich, den Salat als drittes Essen anzubieten.

INFORMATIONEN	<p>Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung: Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere können trotz großer Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir vorwiegend zusatzstofffreie Lebensmittel, jodiertes Salz und gesundes Rapsöl.</p>	<p>Bitte beachten Sie folgende Fußnoten:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Konservierungsstoffe, 2- Antioxidationsmittel, 3- Farbstoff, 4- Geschmacksverstärker, 5- gewachst, 6- Süßungsmittel, 7- Pökelsalz, 8- Milch/Laktose, 9- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Hafer, Roggen, Gerste), 10- Soja, 11- Sellerie, 12- Senf, 13- Sesam, 14- Lupine, 15- Erdnüsse, 16- Krebstiere, 17- Schalenfrüchte, 18- Fisch, 19- Eier 		<p>BIO QUALITÄT</p> <p>Wir verarbeiten ganzjährig und saisonbedingt BIO - Produkte aus der Landwirtschaft der Gronenfelder Werkstätten</p>	<p>INFO</p> <p>Die Salatschalen sind aus PLA (Polylactide) Polymilchsäuren, also biologisch abbaubar. Diese werden über den gelben Punkt in der Müllsortieranlage aussortiert und industriell kompostiert.</p>	<p>Eine Auswahl unserer Mittagsangebote erhalten Sie auch von Montag bis Freitag im Café Luise</p>  <p>Änderungen vorbehalten</p> 
---------------	--	--	--	--	---	---



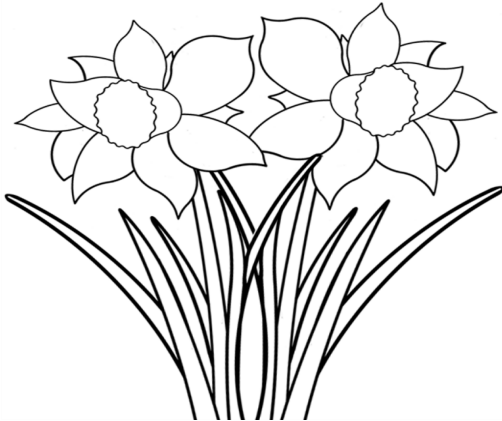


Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

KW 12- März 2021



TAG	Montag 22.03.2021	Dienstag 23.03.2021	Mittwoch 24.03.2021	Donnerstag 25.03.2021	Freitag 26.03.2021	Samstag 27.03.2021	Sonntag 28.03.2021
ESSEN 1	Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen dazu Brot und frisches Obst (7,9,11)	Hausgemachte Fleischsülze mit Remouladensoße und Kartoffeln dazu Erdbeerpudding (8,9)	Hähnchenschenkel mit Soße, Buttermöhren und Kartoffeln dazu 1 Kleingebäck (9,10,15)	Schaschlickpfanne aus Schweinefleisch, Leber, Zwiebeln und saure Gurken dazu Kartoffeln und Apfelmus	Spaghetti "Carbonara" (Schinken und Erbsen in Sahnesoße) dazu Weißkrautsalat mit frischer Petersilie (7,8,9,19)	Borschtsch (Suppenfleisch mit rote Bete, Weißkohl, Möhren) dazu 1 Schusterjunge und frisches Obst	Kohlroulade mit Bratensoße und Kartoffeln dazu Dessert (8,9)
ESSEN 2	Fischsoljanka dazu Brot und frisches Obst (9,18)	Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse dazu Erdbeerpudding (8,9,19)	Mexikanisches Gemüse (rote Bohnen, Mais, Paprika, Tomate) dazu Reis und 1 Kleingebäck (9,10,15)	Milchreis mit Zucker/Zimt dazu Apfelmus (8,9)	Kartoffel - Möhre - Mais Bratling dazu Quarkdip und Weißkrautsalat mit frischer Petersilie (8,9,19)	Schokopuddingsuppe dazu 1 Schusterjunge und frisches Obst (8,9)	Blumenkohl und Fingermöhrchen in Kräutersahnesoße dazu Dessert (8,9)

Auf Grund der coronabedingten Einschränkungen in unseren Arbeitsbereichen ist es uns auch in diesem Monat noch nicht möglich, den Salat als drittes Essen anzubieten.

INFORMATIONEN	<p>Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung: Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere können trotz großer Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir vorwiegend zusatzstofffreie Lebensmittel, jodiertes Salz und gesundes Rapsöl.</p>	<p>Bitte beachten Sie folgende Fußnoten:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- Konservierungsstoffe, 2- Antioxidationsmittel, 3- Farbstoff, 4- Geschmacksverstärker, 5- gewachst, 6- Süßungsmittel, 7- Pökelsalz, 8- Milch/Laktose, 9- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Hafer, Roggen, Gerste), 10- Soja, 11- Sellerie, 12- Senf, 13- Sesam, 14- Lupine, 15- Erdnüsse, 16- Krebstiere, 17- Schalenfrüchte, 18- Fisch, 19- Eier 		<p>BIO QUALITÄT</p> <p>Wir verarbeiten ganzjährig und saisonbedingt BIO - Produkte aus der Landwirtschaft der Gronenfelder Werkstätten</p>	<p>INFO</p> <p>Die Salatschalen sind aus PLA (Polylactide) Polymilchsäuren, also biologisch abbaubar. Diese werden über den gelben Punkt in der Müllsortieranlage aussortiert und industriell kompostiert.</p>	<p>Eine Auswahl unserer Mittagsangebote erhalten Sie auch von Montag bis Freitag im Café Luise</p>  <p>Änderungen vorbehalten</p> 
---------------	--	--	---	---	---	---



Speiseplan der Gronenfelder Werkstätten

KW 13- März/April 2021



Das Gronenfelder
Küchenteam
wünscht ein
frohes Osterfest



TAG	Montag 29.03.2021	Dienstag 30.03.2021	Mittwoch 31.03.2021	Donnerstag 01.04.2021	Freitag 02.04.2021 Karfreitag	Samstag 03.04.2021	Sonntag 04.04.2021 Ostersonntag
ESSEN 1	Pizzasuppe aus Hackfleisch, Paprika, Zwiebeln, Mais, Champignons, Zucchini und Tomaten dazu Brot und frisches Obst	Jägerschnitzel mit Nudeln und Tomatensoße dazu 1 Schokokuss (7,8,9,10,19)	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln dazu Apfelkompott (9)	Grüzwurst mit Sauerkraut und Kartoffeln dazu Vanillepudding (8,9)	Gebratener Fisch mit Senfsoße und Kartoffeln dazu frischer Salat und 1 Fruchtgetränk	Brühdudeln mit Hühnerfleisch und Suppengemüse dazu Brot und frisches Obst (9,11,19)	Hähnchenschnitzel mit Soße, Fingermöhren und Kartoffeln dazu 1 Osterhase (9,10)
ESSEN 2	Milchnudeln mit heißen Früchten dazu frisches Obst (8,9)	Buntes Eierfrikassee mit Kartoffeln dazu 1 Schokokuss (8,9,10,15,19)	Tortellini mit Kräutersahnesoße dazu Apfelkompott (8,9,19)	Spaghetti mit Zucchini Kräutersoße dazu Vanillepudding (8,9,19)		Tomatensuppe mit Reis und Erbsen dazu Brot und frisches Obst (9)	Gefüllte Zucchini mit Kräutersoße und Kartoffeln dazu 1 Osterhase (9,10,15)

Auf Grund der coronabedingten Einschränkungen in unseren Arbeitsbereichen ist es uns auch in diesem Monat noch nicht möglich, den Salat als drittes Essen anzubieten.

INFORMATIONEN	<p>Zusatzstoffe und Allergenkennzeichnung: Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Sesamsamen, Lupinen und Weichtiere können trotz großer Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir vorwiegend zusatzstofffreie Lebensmittel, jodiertes Salz und gesundes Rapsöl.</p>	<p>Bitte beachten Sie folgende Fußnoten: 1- Konservierungsstoffe, 2- Antioxidationsmittel, 3- Farbstoff, 4- Geschmacksverstärker, 5- gewachst, 6- Süßungsmittel, 7- Pökelsalz, 8- Milch/Laktose, 9- Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Hafer, Roggen, Gerste), 10- Soja, 11- Sellerie, 12- Senf, 13- Sesam, 14- Lupine, 15- Erdnüsse, 16- Krebstiere, 17- Schalenfrüchte, 18- Fisch, 19- Eier</p>		<p>BIO QUALITÄT</p> <p>Wir verarbeiten ganzjährig und saisonbedingt BIO - Produkte aus der Landwirtschaft der Gronenfelder Werkstätten</p>	<p>INFO</p> <p>Die Salatschalen sind aus PLA (Polylactide) Polymilchsäuren, also biologisch abbaubar. Diese werden über den gelben Punkt in der Müllsortieranlage aussortiert und industriell kompostiert.</p>	<p>Eine Auswahl unserer Mittagsangebote erhalten Sie auch von Montag bis Freitag im Café Luise</p> <p></p> <p>Änderungen vorbehalten</p> <p></p>