

Speiseplan KW: 11 vom 10.03.2025 bis 16.03.2025

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten,
reichhaltiges Salatbüfett.

täglich ein

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 10.03.2025	Hauptgang	Hackfleisch-/ Lauchgratin auf Kartoffelsockel mit Bechamel- soße	S,A,Z ,G,M, 8	Lauch-/ Kartoffelgratin mit Emmentalerherbe und Bechamelsoße	A,Z,G ,M
	Nachspeise	Pistazienpudding	M,A,1	Pistazienpudding	M,A,1
Dienstag 11.03.2025	Hauptgang	Lecker gefüllte Tortellini in aromatischer Tomatensoße mit Garnitur von Reibekäse	S,A,Z ,8,2,3 ,M	Vegetarisch gefüllte Tortellini mit aromatischer Tomatensoße und Garnitur vom Reibekäse	A,Z,2, 3,M, G
	Nachspeise	Sahniger Pflaumenquark	M,1,A 2	Sahniger Pflaumenquark	M,1,A 2
Mittwoch 12.03.2025	Hauptgang	Geflügelbratwurst mit Rahm- soße, Kartoffelbeilage und saisonaem Blatt-/ Schnittsalat	C,A,Z ,	Sahniger Grießbrei mit fruchtigem Pflaumenkompott	A,Z,M ,G,1, 2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
Donnerstag 13.03.2025	Hauptgang	Mild geräuchertes Kasseler an Kräuterpüree und fruchtigem Sauerkraut	S,A,Z ,8,2,3	Schupfnudel-/ Krautpfanne mit bunter Gemüesoße	A,Z,M ,G,2, 3
	Nachspeise	Nougatcreme	M,1,A 2	Nougatcreme	M,1,A 2
Freitag 14.03.2025	Hauptgang	Gebackenes Schollenfilet mit hausgemachter Remoulade und zweierlei Kartoffelsalat	F,A,Z ,M,G, 1,2,3	Gebackenes Gemüseschnitzel mit hausgem. Remoulade, Kartoffelgratin & Garnitur von Roter Beete	A,Z,G ,M1,2 ,3
	Nachspeise	Reisdessert Trautmannsdorf	M,1,2 3 A	Reisdessert Trautmannsdorf	M,1,2 3 A
Samstag 15.03.2025	Hauptgang	Cremiger Erbseneintopf mit Gemüse-/ Kartoffeleinlage und gerösteten Schinkenwürfeln	S,A,Z ,8	Vegetarischer Erbseneintopf mit Landbrot	A,Z,G ,
	Nachspeise	Joghurdessert Mango	M,A,1 2	Joghurdessert Mango	M,A,1 2
Sonntag 16.03.2025	Hauptgang	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit Kartoffelgratin und Selleriegemüse	R,A,Z ,M,G	Gebackener Sellerie in würziger Kruste mit Tomatensoße und Kartoffelgratin	A,Z,G ,2,3
	Nachspeise	Eis	M,1,A	Eis	M,1,A

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Für Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen Ihnen die Küchenmitarbeiter zur Verfügung. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Diätassistentin.

Fleischart: S. Schweinefleisch | B. Rindfleisch | C. Geflügel | L. Lamm

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 4. Antioxidationsmittel, 5. Phosphat, 6. Nitrate u. Nitrite, Pökelsalz, 13.