








Speiseplan KW: 12 vom 16.03.2026 bis 22.03.2026

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten,
reichhaltiges Salatbüfett.

täglich ein

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 16.03.2026	Hauptgang	Zarte Hähnchenbrust in Gorgonzolasoße an Nudelbeilage	C,A,Z ,M,G	Vegetarisches Sojasteak in Gorgonzolasoße an Nudelbeilage	So,A, Z,M, G
	Nachspeise	Karamellpudding	M,A,1	Karamellpudding	M,A,1
 Dienstag 17.03.2026	Hauptgang	Bunte Gnocchi- / Gemüse-pfanne mit Schinkenstreifen, Mozzarella und Tomatensoße	A,Z,S ,8,G, M,1,2 ,3	Bunte Gnocchi- / Gemüse-pfanne mit Mozzarella und Tomatensoße	A,Z,M ,G,1, 2,3
	Nachspeise	Sahniger Pfirsichquark	M,A,1	Sahniger Pfirsichquark	M,A,1
 Mittwoch 18.03.2026	Hauptgang	Hackfleischbällchen in Kräuter- rahmsoße mit körnigem Reis & saison. Blatt-/ Schnittsalat	S,A,Z ,M,G	Pfannkuchen mit süßem Quark und Konfitüre	A,Z,M ,G,1, 2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 Donnerstag 19.03.2026	Hauptgang	Schwenksteak mit kräftiger Soße, grünen Bohnen und Bratkartoffeln	S,A,Z ,	Vegetarisches Gemüsesteak mit Kräuterquark an Bohnen und Bratkartoffeln	A,Z,G ,M,So
	Nachspeise	Birnen-/ Ingwerdessert	M,A,1 2	Birnen-/ Ingwerdessert	M,A,Z 1
 Freitag 20.03.2026	Hauptgang	Pangasiusfilet in cremiger Lauchsoße mit Kräuternudeln	F,A,Z ,M,G	Vegetarisch gefüllte Canneloni in in Parmesan-/ Kräutersoße & Garnitur von buntem	A,Z,G ,M,
	Nachspeise	Cappuccinocreme	M,A,1	Cappuccinocreme	M,A,1
 Samstag 21.03.2026	Hauptgang	Eintopf von gelben Erbsen und Lauch mit kräftiger	S,A,Z ,8,G	Eintopf von gelben Erbsen und Lauch mit Croutons, dazu	A,Z,G ,
	Nachspeise	Fleischeinlage, dazu Baguette Joghurdessert Kirsch	M,A,1 2	Baguette Joghurdessert Kirsch	M,A,1 2
 Sonntag 22.03.2026	Hauptgang	Lecker gefüllter Fleischwickel vom Schwein mit Kartoffeln und Rotkohl	G,A,Z ,S,2,3	Knuspriger Kartoffelrösti mit Gemüse-/ Käsehaube an Tomatensoße	A,Z,G ,M,2, 3
	Nachspeise	Eis	M,A,1	Eis	M,A,1

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.