

		<b>Menü 1</b>	Zst / All	<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Zst / All
 <b>Montag</b> <b>23.03.2026</b>	Hauptgang	Gemüsewickel vom Wirsing mit Kräuterpüree und Rahmsoße	S,A,Z ,M,G 8	Vegetarisch gefüllter Gemüsewickel mit Kräuterpüree und Rahmsoße	A,Z,G ,M
	Nachspeise	Pistazienpudding	M,A,1	Pistazienpudding	M,A,1
 <b>Dienstag</b> <b>24.03.2026</b>	Hauptgang	Würziger Kartoffelgratin mit Wurst- / Gemüseeinlage an Kräutersoße	S,A,Z ,G,M, 8	Kartoffel- / Gemüsegratin mit Weichkäse und Kräutersoße	A,Z, W,G
	Nachspeise	Sahniger Pflaumenquark	M,A,1	Sahniger Pflaumenquark	M,A,1
 <b>Mittwoch</b> <b>25.03.2026</b>	Hauptgang	Geflügelsteak in fruchtiger Currysoße mit Nudeln und saisonalem Blatt-/ Schnittsalat	C,A,Z ,G,M, 1,2,3	Badischer Kirschblotzer mit Vanillecreme	A,Z,G ,M,1, 2,3,
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 <b>Donnerstag</b> <b>26.03.2026</b>	Hauptgang	Pikanter Fleischspieß in würziger Soße mit Balkangemüse auf Kräuterreis	S,A,Z ,G,2, 3	Vegetarisches Ragout von Soja und Gemüse auf Kräuterreis	So,A, Z,M, G
	Nachspeise	Nougatcreme	M,A,1	Nougatcreme	M,A,1
 <b>Freitag</b> <b>27.03.2026</b>	Hauptgang	Tilapfilet mit Gemüse-/ Käsehaube an Kartoffelbeilage und leichter Soße	F,A,Z ,G,M,	Mediterrane Gemüseplätzchen mit Weichkäse an Rahmgemüse, Kartoffeln und Garnitur vom buntem Bohnensalat	A,Z,M ,G
	Nachspeise	Reisdessert mit Fruchtspiegel	M,A,2	Reisdessert mit Fruchtspiegel	M,A,2
 <b>Samstag</b> <b>28.03.2026</b>	Hauptgang	Gemüsesuppe Schwäbische Art mit Einlage von Maultaschen & Wurst, Brötchen	S,A,Z ,8,G, M	Vegetarische Gemüsesuppe mit Einlage von Maultaschen, dazu ein Brötchen	A,Z,G ,M,
	Nachspeise	Joghurtdessert Mango	M,A,1	Joghurtdessert Mango	M,A,1
 <b>Sonntag</b> <b>29.03.2026</b>	Hauptgang	Hähnchenfilet im Schinkenmantel an Reis und tomatisierter Gemüsepfanne	C,A,Z ,1,2,3	Vegetarisch gefüllte Gurkenschiffchen an Reis und Gemüsesoße	A,Z,G ,M
	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.