

Speiseplan vom 30.03.2026 - 03.04.2026



Erwachsene

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Mo., 30.03.	Mini Germknödel mit Sauerkirschfüllung ^{g1,g,2,1} Vanillesoße ^{D,12,28} vegetarisch 851 kcal	Bratwurst ^{L,E,16} Bohnen mit Soße ^{D,g1,g,28} Salzkartoffeln ¹³ 968 kcal	Sauerfleisch Bratkartoffeln ^{2,1,13} Gewürzgurke ^{L,4,1} 773 kcal
Di., 31.03.	Schmorkohl mit Hackfleisch ^{M,g1,g,12} Salzkartoffeln ¹³ 740 kcal	Rührei ^B Spinat ^{D,g1,g,28} Salzkartoffeln ¹³ vegetarisch 795 kcal	Kasslerkotelett paniert ^{B,g1,g,2,1} Leipziger Allerlei Gemüse ^{g1,28} Salzkartoffeln ¹³ Rotkrautsalat 1065 kcal
Mi., 01.04.	Gemüse-Kartoffelauflauf mit Gouda überbacken ^{D,g1,g,28,13} Weißkrautsalat vegetarisch 410 kcal	Hähnchenbrust paniert ^{g1,g} Erbsen-Möhrengemüse ^{D,g1,g,28} Salzkartoffeln ¹³ 918 kcal	Schweinesteak Bohnen-Paprika-Zwiebel-Gemüse ^{D,g1,g,2,1,28} Kartoffelecken ¹² Rotkrautsalat 942 kcal
Do., 02.04.	Kürbis-Curry mit Paprika und Zucchini ^{594,K,g1,g} Fladenbrot ^{F,g1,g} vegetarisch Obst 553 kcal	Boulette ^B Wirsinggemüse ^{D,g1,g,28} Salzkartoffeln ¹³ Obst 986 kcal	Gyrospfanne ^{M,g1,g,12} tomatisierter Reis ^{D,6,28} Tzatziki ^{D,28} Weißkrautsalat Obst 1180 kcal
Fr., 03.04.	Karfreitag 0 kcal	Karfreitag 0 kcal	Karfreitag 0 kcal

Enthält Zusatzstoffe: (16) mit Phosphat; (12) mit Farbstoff; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (1) mit Konservierungsstoff; (13) geschwefelt Enthält Allergene: (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben; (F) Sesamsamen und -erzeugnisse; (L) Senf und -erzeugnisse; (E) Sellerie und -erzeugnisse; (594) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse; (K) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (D) Milch und -erzeugnisse; (B) Eier und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (28) Laktose

Datum:

Kunde/ Name:

Unterschrift:

Wir wünschen einen guten Appetit Änderungen vorbehalten