



# Speiseplan

Tag	Menü 1	Menü 2	Menü vegetarisch
Montag 17.03.2025	Gabelspaghetti <sub>e,w,w1</sub> mit Rinderrahmgulasch <sub>l</sub> Aprikosenjoghurt <sub>25,6,l</sub>	Gebratener Wildlachs <sub>f,w,w1</sub> mit Kartoffelpüree <sub>l</sub> und Gartengemüse Aprikosenjoghurt <sub>25,6,l</sub>	Gebackene Kartoffelpuffer <sub>e,w,w1</sub> mit Kräuterquark <sub>l</sub> Aprikosenjoghurt <sub>25,6,l</sub>
Dienstag 18.03.2025	Möhreneintopf mit Rindfleisch <sub>d</sub> Mangomus	Geflügelleber in Balsamico <sub>1,10,3,x</sub> mit gebratenen Zwiebeln <sub>1,l</sub> und Kartoffelpüree <sub>l</sub> Mangomus	Gebratener Blumenkohl <sub>e,w,w1</sub> mit Kartoffelpüree <sub>l</sub> Mangomus
Mittwoch 19.03.2025	Paniertes Hähnchenschnitzel <sub>7,w,w1</sub> in Bratensoße <sub>w,w1</sub> mit Salzkartoffeln <sub>1,l</sub> und Mischgemüse <sub>l</sub> Apfelkompott	Gekochter Tafelspitz <sub>d</sub> mit Meerrettichsoße <sub>l</sub> <sub>1,10,3,d,l,w,w1,x</sub> und Salzkartoffeln <sub>1,l</sub> Apfelkompott	Grießbrei <sub>l,w,w1</sub> mit zerlassener Butter <sub>l</sub> und Zimt und Zucker Apfelkompott
Donnerstag 20.03.2025	Gefüllte Paprika <sub>e,SuG,w,w1</sub> mit Bratensoße und Dampfreis Himbeerpudding	Eisbein <sub>d</sub> mit Kartoffelklößen und Sauerkraut <sub>2,3,SuG</sub> Himbeerpudding	Gebackener Camembert <sub>l,w,w1</sub> mit Kartoffelecken und Preiselbeeren Himbeerpudding
Freitag 21.03.2025	Seelachs gedünstet <sub>f</sub> mit Dill - Senfsoße <sub>l</sub> <sub>1,d,l,p,w,w1</sub> , Salzkartoffeln <sub>1,l</sub> und Broccoli Bohnensalat <sub>1,10,3,4,x</sub>	Schweinskopfsülze <sub>2,3,7,d,p,SuG</sub> mit Remoulade <sub>l</sub> <sub>1,25,5,e,l,p,w,w1</sub> , Bratkartoffeln und Roter Beete <sub>5</sub> Bohnensalat <sub>1,10,3,4,x</sub>	Gefüllte Zucchini <sub>l</sub> mit Petersilienkartoffeln <sub>1,l</sub> Bohnensalat <sub>1,10,3,4,x</sub>
Samstag 22.03.2025	Weißkohleintopf mit Hackfleisch <sub>1,d,l,SuG</sub> Sahnepudding <sub>l</sub>		Schwarzwurzelragout mit Pilzen <sub>1,3,d,l,w,w1,x</sub> und Salzkartoffeln <sub>1,l</sub> Sahnepudding <sub>l</sub>
Sonntag 23.03.2025	Rinderroulade "Hausfrauen Art" <sub>2,3,7,p</sub> mit Salzkartoffeln <sub>1,l</sub> und Apfelrotkohl <sub>25,3</sub> Mandarinenkompott		Buntes Eierfrikassee <sub>1,d,e,l,w,w1</sub> mit Kartoffelpüree <sub>l</sub> Mandarine <sub>2</sub>

**Allergene/Zusatzstoffe:** 1 = mit Farbstoff, 10 = geschwefelt, 2 = mit Konservierungsstoff, 25 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Süßungsmitteln, 6 = enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951), 7 = mit Phosphat, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eierzeugnisse, f = Fisch und Fischerzeugnisse, l = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose, p = Senf und Senferzeugnisse, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide, w1 = Weizen, x = Schwefeldioxide/Sulfite