

Menüplan

vom 02.03.2026 bis 08.03.2026

Montag 02.03.2026	Vorsuppe	Gemüsesuppe	140 kcal
	Salat	Möhrensalat	85 kcal
	Menü 1	gefüllte Paprikaschote ^(22,3,10,23) mit Bratensoße ^(2,3,10,11,14) und Salzkartoffeln	650 kcal
	Menü 2	Kaiserschmarren mit Apfelmus	550 kcal
	Dessert	Vanillequarkspeise	220 kcal
Dienstag 03.03.2026	Vorsuppe	Tomaten-Basilikumsuppe	140 kcal
	Salat	Kürbis süß-sauer	60 kcal
	Menü 1	Bratkartoffeln ^(18,2,23) mit Sülze und Remouladensoße ^(10,14,15,22,23,24)	980 kcal
	Menü 2	Weißkrauteintopf ^(7,10,14,22) mit Fleischeinlage	350 kcal
	Dessert	Waldbeerenkompott	250 kcal
Mittwoch 04.03.2026	Vorsuppe	Gemüsecremesuppe	145 kcal
	Salat	Tomaten-Gurkensalat ⁽²⁾	150 kcal
	Menü 1	Bratwurst mit Soße ^(10,7,23,24,26) Grünkohl ^(10,14, 18) und Salzkartoffeln	850 kcal
	Menü 2	Milchnudeln mit Zucker & Zimt	320 kcal
	Dessert	Rhabarberkompott mit Vanillesoße	270 kcal
Donnerstag 05.03.2026	Vorsuppe	Blumenkohlcremesuppe	160 kcal
	Salat	Chinakohlsalat mit Früchten ⁽¹⁵⁾	70 kcal
	Menü 1	Eierragout ^(10,14,15) mit Gemüseeeinlage dazu Stampfkartoffeln ^(10,14,15,18,22)	720 kcal
	Menü 2	Möhreneintopf mit Suppenklösschen	480 kcal
	Dessert	Pfirsichkompott	80 kcal
Freitag 06.03.2026	Vorsuppe	Hühnerbrühe mit Einlage	80 kcal
	Salat	Bohnensalat, gelb-grün ⁽²⁾	52 kcal
	Menü 1	Rotbarschfilet, gebraten mit Kräutersoße ^(10,14,15) dazu Salzkartoffeln	650 kcal
	Menü 2	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Leinöl	380 kcal
	Dessert	Pflaumenkompott	180 kcal
Samstag 07.03.2026	Salat	Puztasalat	40 kcal
	Menü 1	Berliner Erbseneintopf mit Fleischeinlage ^(2,18,22,23)	480 kcal
	Menü 2	Pichelsteiner Gemüseeeintopf (ohne Fleisch)	280 kcal
	Dessert	Schokoladenpudding mit Vanillesoße	320 kcal
Sonntag 08.03.2026	Vorsuppe	Pilzcremesuppe	140 kcal
	Salat	Weißkrautsalat	160 kcal
	Menü 1	Hähnchenkeule mit Soße ^(10,7,23,24,26) Erbsengemüse ^(10,14) und Salzkartoffeln	980 kcal
	Menü 2	Falaffelbällchen ^(3,10,14,1,5,23) mit Bio Rahmgemüse ^(10,15) und Kartoffelpüree	680 kcal
	Dessert	Fruchtjoghurt	120 kcal

Sonderkosten sind extra zu bestellen!

Änderungen vorbehalten.

Alle Vorsuppen enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: 10,14,15,23,24,25,26

Übersicht der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene

Nummer	Zusatzstoffe & Allergene
1	
2	Antioxidationsmittel
3	Eier und Eierzeugnisse
4	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
5	Farbstoffe
6	Fisch und Fischerzeugnisse
7	Geflügel und Geflügelerzeugnisse
8	gentechnisch verändert
9	Geschmacksverstärker
10	glutenhaltiges Getreide (Weizen, a Hafer, b Dinkel, c Roggen, d Emma, e Grünkern, f Kamut, g Hybride aus Weiz.&Rog.)
11	jodiertes Salz
12	Konservierungsstoffe
13	Krebstiere und Erzeugnisse, Weichtiere
14	Lactose
15	Milch und Milcherzeugnisse
16	Nüsse und Nusserzeugnisse
17	enthält eine Phenylalaninquelle
18	Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)
19	Rind
20	Schalenfrüchte und Erzeugnisse
21	Schwefeldioxid und Sulfide < 10ppm
22	Schwein
23	Sellerie und Erzeugnisse
24	Senf und Senfmehl
25	Sesam und Sesamerzeugnisse
26	Soja und Sojaerzeugnisse
27	Zuckeraustauschstoffe, Süßungsmittel
28	Schaf, Lamm
30	Säuerungsmittel E300
31	Lupine und Erzeugnisse
32	Weichtiere und Erzeugnisse