

Menüplan

vom 09.03.2026 bis 15.03.2026

Montag 09.03.2026	Vorsuppe	Gemüsesuppe	140 kcal
	Salat	Möhrensalat	85 kcal
	Menü 1	Geflügelhackbällchen in Gemüse Rahmsoße dazu Salzkartoffeln	650 kcal
	Menü 2	Kohlrübeneintopf ^(7,10,14,22) mit Fleischeinlage	550 kcal
	Dessert	Vanillequarkspeise	220 kcal
Dienstag 10.03.2026	Vorsuppe	Pilzcremesuppe	140 kcal
	Salat	Kürbis süß-sauer	60 kcal
	Menü 1	Tomaten Frischkäsesoße mit Spirellinudeln	380 kcal
	Menü 2	vegetarische Kohlroulade in Rahmsoße ^(3,10,14,1,5,23) mit Kartoffelpüree ^(10,15)	650 kcal
	Dessert	Aprikosenkompott	320 kcal
Mittwoch 11.03.2026	Vorsuppe	Gemüsecremesuppe	145 kcal
	Salat	Tomaten-Gurkensalat ⁽²⁾	150 kcal
	Menü 1	Schnitzel mit Bratensoße ^(10,22,23,24) Mischgemüse und Salzkartoffeln	750 kcal
	Menü 2	Eierkuchen mit Apfelmus	320 kcal
	Dessert	Sauerkirschenkompott	320 kcal
Donnerstag 12.03.2026	Vorsuppe	Blumenkohlcremesuppe	160 kcal
	Salat	Chinakohlsalat mit Früchten ⁽¹⁵⁾	70 kcal
	Menü 1	Hausgemachte Kochklopse in Kapernsoße ^(3,10,14,22,23,24) mit Kartoffelpüree	720 kcal
	Menü 2	1/2 gefüllte Zucchini mit Tomatensoße und Kartoffelpüree	480 kcal
	Dessert	Fruchtjoghurt	80 kcal
Freitag 13.03.2026	Vorsuppe	Hühnerbrühe mit Einlage	80 kcal
	Salat	Bohnensalat, gelb-grün ⁽²⁾	52 kcal
	Menü 1	gedüns. Fischfilet mit Meerrettichsoße ^(10,14,15) dazu Salzkartoffeln	850 kcal
	Menü 2	Berliner Kartoffelsuppe mit Würstchen ^{(2,18,23,}	380 kcal
	Dessert	Kirschenkompott	170 kcal
Samstag 14.03.2026	Salat	Kürbis süß-sauer ^(2,4,60)	40 kcal
	Menü 1	Linseneintopf mit Fleischeinlage ^(2,18,23)	480 kcal
	Menü 2	Wirsingkohleintopf mit Fleischeinlage ^(10,22)	580 kcal
	Dessert	Griesspudding mit Kirschsirup	320 kcal
Sonntag 15.03.2026	Vorsuppe	Tomaten-Basilikumsuppe	140 kcal
	Salat	Weißkrautsalat	160 kcal
	Menü 1	Putenbraten mit Orangensoße ^{(10,7,23,24,26,} Rotkraut ^(18,22) und Salzkartoffeln	980 kcal
	Menü 2	Kartoffeltaschen mit Frischkäse gefüllt ^(3,10,23) mit Rahmkohlrabi ^(10,14)	480 kcal
	Dessert	Obstsalat	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	Alkohol
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
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