

Ihr Speiseplan vom 30.03.2026 bis 05.04.2026

	Menü 1	Menü 2 (Vegetarisch)	Menü 3 (Salatteller)	Menü 4 (ohne Schwein)
Mo. 30.3.	Schinken-Sahnesoße (Schwein) (01, 02, 03, 04, G, M) Makkaroni (G) 797 kcal 	Weißkohlentopf (SL) Brötchen (G, SE) 336 kcal    	Blattsalat & Rohkost (Möhre, Paprika, Radies, Gurke, Tomate, Kohlrabi) Chicken Crossies (G, M, S, SL, SF, EI) Kräuterdressing (M, SF, EI) 376 kcal  	Weißkohlentopf (SL) Brötchen (G, SE) 336 kcal    
Di. 31.3.	Szegediner Gulasch (01, G) Salzkartoffeln 526 kcal 	5 vegetarische Maultaschen mit Gemüsesoße (01, G, M, SL, EI) 807 kcal   	Blattsalat & Rohkost (Möhre, Paprika, Radies, Gurke, Tomate, Kohlrabi) Hirtenkäse und Peperoni (M) American Dressing (M, SF, EI) 349 kcal    	5 vegetarische Maultaschen mit Gemüsesoße (01, G, M, SL, EI) 807 kcal   
Mi. 1.4.	Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Klößchen (G, M, SL, EI) Brötchen (G, SE) 406 kcal	Blumenkohlkäsemedaillon mit Sc. Hollandaise (01, 03, G, M, SD, SL, SF, SO, EI) Salzkartoffeln 699 kcal   	Blattsalat & Rohkost (Möhre, Paprika, Radies, Gurke, Tomate, Kohlrabi) geschmorte Champignons (SD) Balsamicodressing (01, 03, SD) 274 kcal	Nieders. Hochzeitssuppe m. Geflügelklößchen (G, M, SL, EI) Brötchen (G, SE) 402 kcal  
Do. 2.4.	3 Königsberger Klopse mit Kapernsoße (01, 03, G, M, SD, SL, SF, EI) Salzkartoffeln Gurkenhappen (01, SF) 616 kcal	Ackergemüseintopf mit Graupen und Sojawürstcheneinlage (01, G, M, SL, SF, SO, EI) Brötchen (G, SE) 424 kcal   	Blattsalat & Rohkost (Möhre, Paprika, Radies, Gurke, Tomate, Kohlrabi) Käsestreifen und halbes Ei (M, EI) French Dressing (M, SL, SF, EI) 392 kcal    	3 Stück Königsberger Klopse (Geflügel) mit Kapernsoße (01, 03, G, M, SD, SL, SF) Salzkartoffeln Gurkenhappen (01, SF) 646 kcal  
Fr. 3.4.	Seelachsfilet (Lemon/Basilikum) mit Kräutersoße (01, F, G, M, SL) Salzkartoffeln Beilagensalat 562 kcal  	Cheddarkäsesoße (01, G, M, SF) Gabelspaghetti (G) 986 kcal   	Blattsalat & Rohkost (Möhre, Paprika, Radies, Gurke, Tomate, Kohlrabi) roher Schinken (Schwein) (02, 03) Italienisches Dressing (M, SL, SO) 217 kcal  	Seelachsfilet (Lemon/Basilikum) mit Kräutersoße (01, F, G, M, SL) Salzkartoffeln Beilagensalat 562 kcal  
Sa. 4.4.	Soljanka (Eintopf mit Gewürzgurken, Paprika und Fleischwurst/Schwein) (02, 03, 04, 05, M, SL, SF) Brötchen (G, SE) 497 kcal 	Veg. Chili sin Carne (EI) Reis (01) 589 kcal   	Blattsalat & Rohkost (Möhre, Paprika, Radies, Gurke, Tomate, Kohlrabi) gefüllte Weinblätter Joghurdressing (M, SL, SF, EI) 302 kcal    	Veg. Chili sin Carne (EI) Reis (01) 589 kcal   
So. 5.4.	Lammragout mit Zucchini und roten Bohnen (01, G, M, SF) Petersilienkartoffeln (01) 411 kcal  	Brokkolihaselnussecke mit Mandelsoße (01, G, GH, M, S, SH, SL, SF, SE, SO, EI) Salzkartoffeln 624 kcal   	Blattsalat & Rohkost (Möhre, Paprika, Radies, Gurke, Tomate, Kohlrabi) geschmorte marinierte Zwiebeln (SD) Kräuterdressing (M, SF, EI) 258 kcal    	Lammragout mit Zucchini und roten Bohnen (01, G, M, SF) Petersilienkartoffeln (01) 411 kcal  

Zusatzstoffe: 01 mit Farbstoffen, 02 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 03 mit Antioxidationsmitteln, 04 mit Phosphat, 05 mit Süßungsmitteln Allergene: E enthält Erdnüsse, F enthält Fisch, G enthält glutenhaltiges Getreide, GD enthält Dinkel, GG enthält Gerste, GH enthält Hafer, GK enthält Kamut, GR enthält Roggen, GW enthält Weizen, K enthält Krebstiere, L enthält Lupine, M enthält Milch und (einschließlich Lactose), S enthält Schalenfrüchte, SH enthält Haselnuss, SK enthält Kaschunuss, SM enthält Macadamianuss, SMa enthält Mandel, SP enthält Paranuss, SPe enthält Pecanuss, SPI enthält Pistazie, SQ enthält Queenslandnuss, SW enthält Walnuss, SD enthält Schwefeldioxid/Sulfiden >10mg/kg, SL enthält Sellerie, SF enthält Senf, SE enthält Sesamsamen, SO enthält Soja, W enthält Weichtiere