



# Speiseplan

24.03.2025

bis

30.03.2025

13. Kalenderwoche	Menü 1	Menü 2
<b>Pfingstmontag</b> 24.03.2025	Linseneintopf mit Rauchfleisch <sup>M,L</sup> 1 Banane	Blumenkohl-Käsemedaillon <sup>A,C,G</sup> Kartoffelpüree Karottengemüse 1 Banane
<b>Dienstag</b> 25.03.2025	Hirtenrolle <sup>A,G,C</sup> Letscho Reis Gemischter Salat	Wokpfanne <sup>A,C,L,F</sup> mit Hähnchenfleisch, Nudeln und Asiatischem Gemüse Gemischter Salat
<b>Mittwoch</b> 26.03.2025	Putengulasch <sup>A,M</sup> Currygemüse Kartoffeln Mandarinenkompott	Hering nach Hausfrauenart <sup>3,G,O</sup> Pellkartoffeln Mandarinenkompott
<b>Donnerstag</b> 27.03.2025	Gefüllter Braten <sup>A,C</sup> Möhren-Erbsengemüse Kartoffeln, Soße Mirabellenkompott	Soljanka <sup>G,L</sup> Hefeklöße <sup>A,C,G</sup> Braune Butter Heidelbeeren
<b>Freitag</b> 28.03.2025	Seelachs im Backteig <sup>A,D,G</sup> Salatbeilage Kartoffelpüree Obst der Saison	Fenchelauflauf <sup>C,G,L</sup> mit Kochschinkenstreifen und Kartoffeln Obst der Saison
<b>Sonabend</b> 29.03.2025	Wirsingkohleintopf <sup>A,G,L</sup> Vanillepudding mit Sahne	Brühreis <sup>A,G,L</sup> Geflügelfleisch Vanillepudding mit Sahne
<b>Sonntag</b> 30.03.2025	Kalbsbraten <sup>A,M</sup> Soße Rotkohl Klöße Fruchtcocktail	2,3,4: Zusatzstoffe A-R: Allergene Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gern von unserem Küchen- und Cafeteriapersonal