



# Speiseplan

10.03.2025

bis

16.03.2025

11. Kalenderwoche	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> 10.03.2025	Linseneintopf <sup>A</sup> mit Rauchfleisch <sup>L,G</sup> Obst	Ged. Wildlachsfilet <sup>G</sup> Dillsoße <sup>A,G,L</sup> Kartoffeln Eisbergsalat
<b>Dienstag</b> 11.03.2025	Hackbraten, Soße <sup>4,A</sup> Gartengemüse Kartoffeln Buttermilchdessert <sup>G</sup>	Spätzle mit Käse-Schinkensoße <sup>A,G,F,L</sup> Buttermilchdessert <sup>G</sup>
<b>Mittwoch</b> 12.03.2025	Gekochte Eier <sup>A</sup> Senfsoße <sup>A,L,G</sup> Kartoffeln Rohkostsalat	Wokpfanne <sup>2,3</sup> mit Hähnchenfleisch und Asiatischem Gemüse Rohkostsalat
<b>Donnerstag</b> 13.03.2025	Hähnchenkeule Bratensoße <sup>A,G,F,L</sup> Rotkohl, Kartoffeln Pfersichkompott	Seelachs im Backteig <sup>A,D</sup> Salatbeilage Kartoffelpüree <sup>G</sup> Pfersichkompott
<b>Freitag</b> 14.03.2025	Gefüllte Paprikaschote <sup>A,D</sup> Tomaten-Sahnesoße <sup>G</sup> Kartoffeln Fruchtquarkspeise	Soljanka <sup>A,L,M</sup> Milchreis <sup>G</sup> Zucker & Zimt Br. Butter <sup>G</sup> und Apfelmus
<b>Sonntag</b> 15.03.2025	Bunter Gemüseeintopf Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße <sup>G</sup>	Nudeleintopf <sup>A,G,L</sup> Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße <sup>G</sup>
<b>Sonntag</b> 16.03.2025	Burgunderbraten <sup>L,M</sup> Möhrengemüse Kräuterkartoffeln Erdbeerkompott	2,3,4: Zusatzstoffe A-R: Allergene Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gern von unserem Küchen- und Cafeteria Personal