



# Speiseplan

**24.03.2025**

bis

**30.03.2025**

13. Kalenderwoche	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> 24.03.2025	Jägerschnitzel <sup>4,A,L,M,C</sup> Tomatensoße Makkaroni Fruchtjoghurt <sup>G</sup>	Oberlausitzer L,M Bauerneintopf Fruchtjoghurt G
<b>Dienstag</b> 25.03.2025	Gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße <sup>3,A,L</sup> Wurzelgemüse, Klöße Kirschkompott	Tortellini <sup>A,G</sup> Käsesoße Kirschkompott
<b>Mittwoch</b> 26.03.2025	Rothenburger Bratwurst Sauerkraut Kartoffelpüree <sup>G</sup> Obst	Brathering <sup>A,D</sup> Bratkartoffeln Weißkrautsalat
<b>Donnerstag</b> 27.03.2025	Kesselgulasch <sup>A,G,L,M</sup> Baguettbrot <sup>A</sup> Pflaumenkompott	Soljanka <sup>A,C,L</sup> Hefeklöße <sup>G</sup> Braune Butter Heidelbeeren
<b>Freitag</b> 28.03.2025	Königsberger Klops <sup>A,G,L,C</sup> Kapernsoße <sup>A,G,L</sup> Kartoffeln Mirabellenkompott	Asiatische Nudelpfanne mit Hähnchenfleisch <sup>L,A,G</sup> Mirabellenkompott
<b>Sonnabend</b> 29.03.2025	Wirsingkohleintopf Vanillepudding mit Sahne <sup>A,G</sup>	Brühreis Vanillepudding mit Sahne <sup>A,G</sup>
<b>Sonntag</b> 30.03.2025	Hähnchenschnitzel <sup>A</sup> Pilzsoße <sup>A,G,L</sup> Rosmarinkartoffeln Birnenkompott	2,3,4: Zusatzstoffe A-R: Allergene Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gern von unserem Küchen- und Cafeteriapersonal