



Speiseplan

31.03.2025

bis

06.04.2025

14. Kalenderwoche	Menü 1	Menü 2
Montag 31.03.2025	Kohlroulade ^{A,C,F} Soße Petersilienkartoffeln Apfel	Blumenkohl – Käsemedaillon Kartoffelpüree ^G Karottengemüse Apfel
Dienstag 01.04.2025	Gedünstetes Seelachsfilet Gemüse, Senfsoße ^{3,A,L} Salzkartoffeln Rote Grütze, Vanillesoße ^{A,G}	Mediterrane Gemüsepfanne mit Hörnchennudeln Rote Grütze, Vanillesoße ^{A,G}
Mittwoch 02.04.2025	Hirtenrolle ^{A,G,C} Letscho Reis Kompott	Rührei Rahmspinat ^{A,G} Kartoffeln Kompott
Donnerstag 03.04.2025	Gulasch Sauerkraut, Kartoffeln Apfelmus	Waldpilzcremesüppchen ^{A,G,L,M} Kartoffelpuffer ^{A,C,G} Apfelmus
Freitag 04.04.2025	Frikadelle ^{A,G} Bohngemüse ^{A,G,L} Kartoffeln Pfirsichkompott	Fenchelauflauf ^{L,G,C} mit Kochschinkenstreifen Pfirsichkompott
Sonnabend 05.04.2025	Gräupchen mit Kohlrabi Fruchtgelee ^{2,G} Vanillesoße ^{A,G}	Gemüseintopf Fruchtgelee ^{2,G} Vanillesoße ^{A,G}
Sonntag 06.04.2025	Kalbsbraten, Soße ^{A,L,M} Rotkohl ^G Klöße Tropic-Cocktail	2,3,4: Zusatzstoffe A-R: Allergene Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gern von unserem Küchen- und Cafeteriapersonal