



Speiseplan 16.03.-20.03.2026

KW 12	Menü I (mit Fleisch)	Menü II (ohne Fleisch)	Menü III (mit Rinderhack)
Montag 16.03.26	Linsen Eintopf mit Würstchen 9,2,i,g frisches Obst	Karottencremesuppe mit Brot a,g frisches Obst	Nudel Variation mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g frisches Obst
Dienstag 17.03.26	Putencurry mit Kokosmilch und Kräuterreis (glutenfrei) g Panna Cotta	Tamagoyaki- Japanisches Omelett (glutenfrei) a,c,g Panna Cotta	Makkaroni mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Panna Cotta
Mittwoch 18.03.26	Schweineschnitzel Jäger Art mit Pommes a,c,g frisches Obst	Sellerie Schnitzel mit Sour Creme und Kartoffeln a,c,g frisches Obst	Spaghetti mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g frisches Obst
Donnerstag 19.03.26	Hackfleischbällchen in Tomatensoße mit Kartoffelpüree a,c,g Mini Berliner	Pfannkuchen gefüllt mit Beerenkompott a,c,g Mini Berliner	Penne Rigate mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Mini Berliner
Freitag 20.03.26	Seelachsfilet in Dillsoße mit Dampfkartoffeln a,c,g Kuchen	Rotkohl- Mie Nudeln- Pfanne (Asia Style) a,c,d,e,f Kuchen	Pasta Mista mit Bolognese oder Tomatensoße a,c,g Kuchen

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 6) Milcheiweiß 7) Schwefeldioxid 8) Süßungsmittel 9) Hülsenfrüchtlenden
Enthält Allergene: a) Glutenhaltiges Getreide b) Nüsse c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milchprodukte h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen n) Krebstiere

Anderung Vorbehalten!