



Speiseplan



KW10	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	02.03.2026	03.03.2026	04.03.2026	05.03.2026	06.03.2026
Menü 1 klassisch	Ungarischer Hähnchentopf mit Spätzle (1a,3,7)	Geflügelbällchen, Champignonrahm und Spiralnudeln (1a,3,7)	Cordon bleu (Pute) mit Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse (1a,3,7,10,F)	Seelachs, paniert Salzkartoffeln und Remouladensoße (1a,3,4,7)	Maultaschen mit Rindfleischfüllung, Creme fraîche-Bechamel mit Schnittlauch (1a,3,7,9)
Menü 2 vegetarisch	Pellkartoffeln mit Kräuterquark (7)	"Butter Chickpeas" Kichererbsen, Gemüse in Kokos-Tomatensoße, Duftreis (vegan,9)	Börekrolle mit Käse-Fetafüllung, Tomaten-Bulgur, Harissa-Joghurt (1a,7,9)	Bunte Gemüse-Linsen-Lasagne, gratiniert mit Emmentalerkäse (1a,7)	Germknödel mit Kirschfüllung, Vanillesoße, Zimt & Zucker (1a,7)
Pasta	Täglich wechselndes Pastagericht				
Salat	Täglich frischer Beilagensalat				

* Änderungen vorbehalten*

Allergene:

1 Glutenhaltiges Getreide: a) Weizen b) Roggen c) Dinkel d) Gerste e) Hafer f) Tritcale	2 Krebstiere und Krebserzeugnisse, 3 Eier und -erzeugnisse, 4 Fisch und -erzeugnisse, 5 Erdnüsse und -erzeugnisse, 6 Soja und -erzeugnisse, 7 Milch und -erzeugnisse, 9 Sellerie und -erzeugnisse, 10 Senf und-erzeugnisse, 11 Sesamsamen und -erzeugnisse, 12 Schwefeldioxid + Sulphite 13 Lupine und -erzeugnisse, 14 Weichtiere: Muscheln, Calamari
--	---

8 Schalenfrüchte: a) Mandeln, b) Haselnüsse c) Walnüsse d) Cashewnüsse e) Pecannüsse f) Paranüsse g) Pistazien h) Macadamianüsse und Nusserzeugnisse
--

A mit Farbstoff, B mit Geschmacksverstärker, C geschwefelt, D chininhaltig, E mit Konservierungsstoffen, F mit Phosphat, G mit Süßungsmittel, H gewachst, I mit Antioxidationsmittel, J geschwärzt, K coffeinhaltig, L genetisch verändert, M Fruchtsaft / Fruchtnektar

- Änderungen vorbehalten -

Zusatzstoffe: