



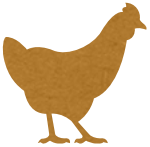
Speiseplan 02.03. - 06.03.2026

Montag, 02.03.



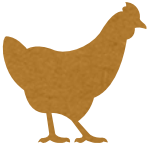
vegetarische Kartoffelsuppe (G,M)
und Dessert (1,3,7) (M)

Dienstag, 03.03.



Paprikahähnchen (G,M)
mit Butterspätzle (G,EI) und Obst

Mittwoch, 04.03.



Buntes Hühnerfrikassee (G,EI,M)
mit Petersilienreis

Donnerstag, 05.03.



Kartoffelsalat
mit Gemüseboulette (G,EI,S,L)

Freitag, 06.03.



Chinapfanne
mit Hähnchenfleisch und Petersilienreis (G,EI,M,L)



Speiseplan 09.03. - 13.03.2026

Montag, 09.03.



Spirelli (G,EI)
mit Spinat- Frischkäsesoße

Dienstag, 10.03.



Eierfrikassee (G,M)
mit Kartoffeln und Rohkost

Mittwoch, 11.03.



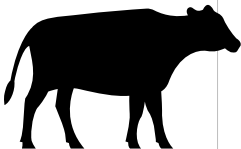
Gemüseboulette (G,EI,S,L)
mit Soße (G) , Kartoffeln und Butterbohnen

Donnerstag, 12.03.



Gemüse- Kartoffeleintopf (G)
mit Mischbrot (G) und Obst

Freitag, 13.03.



Tomatenreisintopf (G)
mit Dessert (1,3,7) (M) Rindfleisch,
Brot (G,EI,ER) und Dessert (1,3,7) (M)



Speiseplan 16.03. - 20.03.2026

Montag, 16.03.



Bio-Nudeln (G,EI)
mit Ratatouille (SE), frische Tomaten, Zucchini und Aubergine

Dienstag, 17.03.



Kartoffelpfanne mit buntem Gemüse

Mittwoch, 18.03.



Gemüseschnitzel (EI,ER,A1)
mit Soße (G) , Kartoffeln und Möhrengemüse

Donnerstag, 19.03.



Spinat (G,M)
mit Rührei (EI) und Kartoffeln

Freitag, 20.03.



Gemüsestäbchen (G,EI)
mit Zitronen-Butter- Soße (G,M)
und Reis (G,EI,M,L) dazu Rote Beete



Speiseplan 23.03. - 27.03.2026

Montag, 23.03.



Brühnudeln (G,EI,M,L)
mit Hühnerfleisch, Brot (G,EI,ER) und Dessert (1,3,7) (M)

Dienstag, 24.03.



Vegetarische Käsesuppe (M)
mit Brötchen (G,EI,ER)

Mittwoch, 25.03.



Backfisch (G,EI,SZ)
mit Kräutersoße (G), Kartoffeln und Rohkost

Donnerstag, 26.03.



Mediterranes Ofengemüse (SE)
mit Fetakäse, frischen Kräutern und Fladenbrot

Freitag, 27.03.



Weizenpfanne
mit Hähnchenfleisch und frischem Gemüse



Speiseplan 30.03. - 31.03.2026



Montag, 30.03.

Grüne Bohneneintopf vegetarisch (G)
dazu Brot (G,EI,ER) und Dessert (1,3,7) (M)



Dienstag, 31.03.

Blumenkohlcremesuppe (G,EI,M)
mit Brötchen (G,EI,ER) und Obst

Zusatzstoffe/Allergene

entnommen: Aufstellung des Anbieters
09/2023

1	Konservierungsstoffe
2	Farbstoffe
3	Antioxidationsmittel
4	gewachst
5	Phosphate
6	Süßstoffe
7	Geschmacksverstärker
G	Glutenhaltiges
EI	Eier
F	Fisch
ER	Erdnüsse
SO	Soja
M	Milch
SF	Schalenfrüchte
SE	Sellerie
SZ	Sesam
S	Senf
A1	Gluten Weizen
SW	Schwefeldiox./Sulfate
L	Lupine
A2	Gluten Roggen
W	Weichtiere
A3	Gluten Gerste
K	Krebstiere
A4	Gluten Hafer
A5	Gluten Dinkel
A6	Gluten Kamut
A7	Gluten Triticale
A8	Gluten Grünkern
A9	Gluten Einkorn
H1	Mandeln
H2	Haselnüsse
H3	Walnüsse
H4	Cashewnüsse
H5	Pecannüsse
H6	Paranüsse
H7	Pistazien
H8	Macadamianüsse
H9	Queenslandnüsse
A10	Gluten Zweikorn