

Speiseplan vom 06.03. - 12.03.2023

10	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 06.03.2023	3 gebratene Fischstäbchen, dazu Gemüse-Kräuterkartoffelpüree A(a),D G	3 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 7,G 2,3,I G	Rinderroulade „Bürgerlich“ mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelpüree 2,3,G,J 1,8,G,I,I 8 G	Gebratene Entenbrust „süß-sauer“, Chinagemüse mit Ananas und Reis A(a,c),F 2,3,A(a),F,G,I	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,J 2,3,7	Milchreis mit Zimt und Zucker und Apfelmus G 3	Boulette mit Sahnesauce, dazu Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,6,I,J G,I 3,L 2,8 BE
Dienstag 07.03.2023	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G	Mousse au Chocolat G
Dienstag 07.03.2023	Geflügelrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis G,I	Schweineschnitzel mit Bratensauce, Erbsengemüse und Petersilienkartoffeln A(a) 1,6,I,J 1,G 3,L	Bunter Gemüseeintopf mit Gemüse, Kräutern, Kartoffelwürfeln und Rindfleischinlage G,I	Grünkohlplatte mit Kasseler, und Knacker, dazu Salzkartoffeln 2,3,G,I,I 2,3,7 2,3,I 3,L	Hopsi-Fit-Salat Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Croûtons und Bärlauch-Joghurt-Dressing A(a) G	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I	Ungarischer Rindergulasch mit Brechbohnen und Salzkartoffeln 1,6,I,J G 3,L 1,5 BE
Mittwoch 08.03.2023	Pfirsichkompott G	Pfirsichkompott G	Pfirsichkompott G	Pfirsichkompott G	Pfirsichkompott G	Pfirsichkompott G	Pfirsichkompott G
Mittwoch 08.03.2023	Currywurst frische grobe Bratwurst mit Ketchupsauce und gebackenen Kartoffelspalten 3,4,7,G,I,I G,I A(a)	Grüner Bohneneintopf mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	2 kleine Bouletten auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C G,I G	3 „Matjesfilets“ mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie 2,4,D 2,3 1,3,L	Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu amerikanischer Krautsalat A(a),F 3,C,G,I	Möhren-Orangencremesuppe mit Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d)	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G,I 1,6,I,J G 2,8 BE
Mittwoch 08.03.2023	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G	Mokkapudding und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G
Donnerstag 09.03.2023	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 1 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Petersilienkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,I G,I 3,L 8	Gebratenes Pangasiusfilet mit Kräuter-Senssauce, dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln D G,I,J 1,G 3,L	2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, dazu gebackene Kartoffelspalten und gemischter Salat A(a) 1,6,I,I A(a)	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip 3 G	Pilzpfanne in Rahm, dazu Couscous G,I A(a),I	Mageres Kasseler mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,6,I,J 8 3,L 2,9 BE
Donnerstag 09.03.2023	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1, G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1, G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1, G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1, G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)
Freitag 10.03.2023	Kleine Boulette auf Schmorgurken mit Petersilienkartoffeln 7,A(a),C G,I 3,L	Gebratenes Seelachsfilet mit Champignonsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat D G,I 3,L	2 Spiegeleier auf Rahmspinat, dazu Bratkartoffeln C G,I	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, Rotkohl und Kartoffelpüree 1,6,I,I 8 G	Mexiko-Salat Salatmix, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenstreifen und Knoblauch-Dressing C,G,I A(a)	Reissuppe mit Gemüseinlage und Eierstich, dazu Brötchen G A(a)	Nudelsuppe mit Gemüse und Hühnerfleisch A(a),G,I 2,7 BE
Freitag 10.03.2023	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G
Samstag 11.03.2023	2 Eierpfannkuchen mit heißem Heidelbeerkompott A(a),C,G	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,I	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat D 3,5,G,I,L 3,L 8	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce, dazu Petersilienkartoffeln und Rote Bete-Salat D 3,5,G,I,L 3,L 8	<div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div>		Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 7 1,6,I,J G,I 3,L 2,3 BE
Samstag 11.03.2023	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G			Dessert G
Sonntag 12.03.2023	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Butter-Spätzle 1,G,I,J A(a),C,G	Gebratene Hähnchenbrust auf Geflügelsauce, Fingermöhren und Salzkartoffeln F 1,G 1,G 3,L	Rindersauerbraten „Rheinischer Art“ in Rosinensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße J 1,6,I,I 8 1,A(a)	Rindersauerbraten „Rheinischer Art“ in Rosinensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße J 1,6,I,I 8 1,A(a)	<div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr </div> <div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 5px;"> SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr </div>		Putenkeulenbraten mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,G G,I 3,L 2,1 BE
Sonntag 12.03.2023	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G			Dessert 1,G

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

Speiseplan vom 13.03. - 19.03.2023

11	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 13.03.2023	Lose Wurst mit Kartoffelpüree und kaltem Apfelmus A(a) G 3	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut mit Erbsen- und Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G,I,J G	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, dazu Petersilienkartoffeln G,I 2,3,I G,I,J G 3,L	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffelspalten 2,3,A(a),G 1,G,I,J 1,G A(a)	Bulgur-Salat mit Cevapcici G	Nudeln mit Tomaten-Käsesauce A(a) C G,I	Rindergulasch, dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,G,I,J 1,G G 2,6 BE
Dienstag 14.03.2023	Hackfleischpfanne „Jäger Art“ mit Hackfleisch, Pilzen und Kartoffelpüree 1,G,I G	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I G	Hähnchenpfanne „Chinesisch“ mit Hühnerfleisch und pikantem Chinagemüse, dazu Curryreis 3,A(a),F,G,I 2,3,7 7,G 2,3,7 2,3,G	Sauerkrautplatte mit Kasseler, Bratwürstchen und Wiener Würstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,I 2,3,7 7,G 2,3,7 2,3,G	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes G A(a)	Gemüsebolognese mit Reis G,I	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat A(a),C,G,J G,I 3,L 8 3,5 BE
Mittwoch 15.03.2023	Kirschkompott G	Kirschkompott G	Kirschkompott G	Kirschkompott G	Kirschkompott G	Kirschkompott G	Kirschkompott G
Mittwoch 15.03.2023	2 Bratwürstchen „Nürnberger Art“ auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelpüree 7,G G,I G	2 Knacker auf Grünkohl mit Salzkartoffeln 2,3,J 2,3,G,I,J 3,L G	2 kleine Bouletten in Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a),C 1,G,I,J G,I 3,L G	Gebratenes Schollenfilet mit zerlassener Butter, Kapern und Zitrone, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D G 3,L 2,3,8 G	Kalter Milchreis mit Apfelmus und Zimt und Zucker G	Kartoffelcremesuppe mit Brötchen G 3 A(a)	Gebratene Hähnchenbrust mit Rotweinsauce, dazu Schwarzwurzeln in Rahm und Petersilienkartoffeln F 1,G,I,J G,I 3,L 2,5 BE
Donnerstag 16.03.2023	Quarkcreme mit Schokosplittern G	Quarkcreme mit Schokosplittern G	Quarkcreme mit Schokosplittern G	Quarkcreme mit Schokosplittern G	Quarkcreme mit Schokosplittern G	Quarkcreme mit Schokosplittern G	Quarkcreme mit Schokosplittern G
Donnerstag 16.03.2023	Kleines Hähnchenschnitzel auf Geflügelsauce mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G 3,L	Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln A(a) 1,G,I,J G,I 3,L	Rindergulasch-Topf mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln 1,G,I 1,G,I,J G,I 3,L	„Griechische Platte“ Gyros-Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebeln und ein kleines Hähnchenbrustfilet, dazu Tomaten-Paprikareis und Tsatsiki G G	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinkenstreifen, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing 2,3,7,C,G G	Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes 1,G A(a)	Gedünstetes Seelachsfilet in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln und Möhrensalat D G,I,J 3,L 2,3,8 2,7 BE
Freitag 17.03.2023	Erdbeerpudding G	Erdbeerpudding G	Erdbeerpudding G	Erdbeerpudding G	Erdbeerpudding G	Erdbeerpudding G	Erdbeerpudding G
Freitag 17.03.2023	Hackfleischröllchen auf Paprikagemüse, dazu Risi-Bisi C G,I	2 Matjesfilets „Hausfrauen Art“ in Apfel-Zwiebel-Sahnesauce mit Brechbohnen in Schwitze und Salzkartoffeln 2,4,D 3,C,G,J G,I 3,L	Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Spiralnudeln G,I A(a)	1/2 Grillhähnchen, dazu Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree und eingelegter Kürbis G 1	Asia-Wrap gefüllt mit Eisbergsalat, Möhren, Paprika und Hähnchenbrust in Sweet-Chili-Sauce 3,A(a),C,F,G,J G	Ditalini-Nudelsuppe mit Gemüseeinlage, dazu Hafervollkornbrot A(a),G,I A(a),c,d	Schweinebraten mit Bratensauce, Rotkohl und Petersilienkartoffeln 1,G,I,J 8 3,L 3 BE
Samstag 18.03.2023	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G,H(f)	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G,H(f)	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G,H(f)	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G,H(f)	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G,H(f)	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G,H(f)	Pudding mit Haselnuss- und Sauce mit Vanille-Geschmack 1,G,H(f)
Samstag 18.03.2023	Hähnchenfleisch in Currysauce mit Fruchtteinlage, dazu bunter Gemüseris G	Bratwurst „Thüringer Art“ in Bratensauce, Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree 7,I,J 1,G,I,J G,I G	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat D 3,8,C,G,J 8	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat D 3,8,C,G,J 8	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat D 3,8,C,G,J 8	Gebratenes Rotbarschfilet mit Remouladensauce, dazu warmer Kartoffelsalat D 3,8,C,G,J 8	Bunter Gemüseintopf mit Fleischbällchen C,G,I 2,5 BE
Sonntag 19.03.2023	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G
Sonntag 19.03.2023	2 Kochklopse auf Blumenkohl in Rahm, dazu Kräuter-Kartoffelpüree A(a),C,G,J G,I G	Schweinesauerbraten „Rheinischer Art“ in Rahmsauce mit Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J 8 G	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 1,A(a)	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 1,A(a)	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 1,A(a)	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 1,A(a)	Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesauce mit Champignons, dazu grüne Erbsen und Petersilienkartoffeln G,I 1,G 3,L 3,2 BE
	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G	Dessert 1,G

AB-, UM - UND BESTELZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH

MONTAG BIS FREITAG
 bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr

SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG
 bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | l) Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

Speiseplan vom 20.03. - 26.03.2023

12	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 20.03.2023	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Möhren, Tomaten, Mais, Paprika und Champignons, dazu Butternudeln 1, G, I, J A(a), G	Kasselerbraten mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 2, 3, 7 1, G, I, J G, I 3, L	Hackbraten mit Bratensauce, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree A(a) 1, G, I, J 1, G G	Pfifferlinge in Rahmsauce mit gebratenen Fleischbällchen, dazu gebackene Kartoffelspalten 1, 2, G, I, J C A(a)	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten 8, J A(a), C	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage G, J	3 Kochklopse auf Wirsing in Rahm, dazu Petersilienkartoffeln A(a), C, G, J G, I 3, L 3,0 BE
	Karamellpudding G	Karamellpudding G	Karamellpudding G	Karamellpudding G	Karamellpudding G	Karamellpudding G	Karamellpudding G
Dienstag 21.03.2023	2 Eierpfannkuchen mit heißen Sauerkirschen A(a), C, G	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Salzkartoffeln G, J 1, G, I, J 3, L	Schweineschnitzel „Cordon Bleu“ mit Bratensauce und Kräuter-Kartoffelpüree 2, 3, A(a), G 1, G, I, J G	Gebratenes Rotbarschfilet in Senfsauce, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Bohnensalat D G, I, J 2, 3	Griechischer Salat Salatmix, Gurke, Kochschinkenstreifen, Balkankäse, Peperoni und Tsatsiki-Dressing 1, 2, 3, 5, 7, G, L G	Gekochtes Ei mit Senfsauce und Salzkartoffeln, Möhren-Apfelrohkost C G, I, J	Hühnereintopf mit Spargel, Erbsen und Reis G, I 2, 2 BE
	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze	Rote Fruchtgrütze
Mittwoch 22.03.2023	Kleine Boulette auf Wirsing in Rahm mit Kartoffelpüree 7, A(a), C G, I G	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2, 3, 7, G, I	Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce, Erbsengemüse und Salzkartoffeln 3, 5, G, I, L G 3, L	Grünkohlplatte mit Kasseler und Knacker, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 2, 3, G, I, J 2, 3, 7 2, 3, J 2, 3	Fingerfood frisches Gemüse der Saison mit Quarkdip 3 G	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G, I	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln 7 1, G, I, J G 3, L 2, 3 BE
	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1, G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1, G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1, G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1, G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1, G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1, G	Pudding mit Vanille-Geschmack und Erdbeersauce 1, G
Donnerstag 23.03.2023	Gebratene Geflügelteile mit Schmorzwiebeln und Kräuter-Kartoffelpüree 1, G, I, J G	Hühnerfrikassee mit Spargel, Champignons, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln G, I 3, L	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischleinlage G, I	Gebratene Entenbrust „Chinesisch“ mit pikantem Chinagemüse und Bandnudeln A(a), C, F 3, A(a), F, G, I A(a)	American Salat Salatmix, Gurke, Paprika, Ei, Tomate, Kochschinken- und Hähnchenbruststreifen, dazu Thousand-Island-Dressing 2, 3, 7, A(a), F, C, G G, J	Milchreis mit Zimt und Zucker und heißer Sauerkirchsauce G	Hackbraten „Jäger Art“ in Waldpilzsauce, mit Rosenkohl und Salzkartoffeln A(a) 1, G, I, J 1, G 3, L 2, 8 BE
	Pflaume-Zimt-Creme 1, G	Pflaume-Zimt-Creme 1, G	Pflaume-Zimt-Creme 1, G	Pflaume-Zimt-Creme 1, G	Pflaume-Zimt-Creme 1, G	Pflaume-Zimt-Creme 1, G	Pflaume-Zimt-Creme 1, G
Freitag 24.03.2023	Gebratene Hähnchenbrust auf buntem Gemüse, dazu Kräuter-Kartoffelpüree G	Gebratenes Pangasiusfilet mit Dillsauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat D G, I 3, L	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G, I	Gegrillte Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, dazu Speck-Kartoffelpüree G, I 2, 3, G	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing G	Nudeln mit Tomaten-Käsesauce A(a) G, I	Schinken-Rührei , dazu Spargelgemüse in holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln 1, 2, 3, 7, G, G C, G, I 3, L 2 BE
	Mandarinenpudding 1, G	Mandarinenpudding 1, G	Mandarinenpudding 1, G	Mandarinenpudding 1, G	Mandarinenpudding 1, G	Mandarinenpudding 1, G	Mandarinenpudding 1, G
Samstag 25.03.2023	Putengulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 1, G, I 8 1	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce und Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree A(a) 1, G G		Gebratenes Forellenfilet mit Kräuter-Buttersauce, Salzkartoffeln und Gurkensalat D G, I 3, L	AB-, UM - UND BESTELLZEITEN FÜR DEN MOBILN MITTAGSTISCH		Mageres Kasseler auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 2, 3, 7 2, 3, I G 2, 9 BE
	Dessert G	Dessert G		Dessert G	MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr		Dessert G
Sonntag 26.03.2023	Kräuter-Rührei , dazu Bratkartoffeln C, G	Schweinegulasch mit Fingermöhren und Kräuter-Kartoffelpüree 1, G, I, J 1 G		2 kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke, in typischer Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen 2, J 1, 8, G, I, J 8 1, A(a)	SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr		Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel und Champignons, dazu Fingermöhren und Petersilienkartoffeln G, I 1, G 3, L 2, 4 BE
	Dessert 1, G	Dessert 1, G		Dessert 1, G	*Arbeitstag = Montag - Freitag		Dessert 1, G

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfit | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit

Speiseplan vom 27.03. - 02.04.2023

13	Kleines Menü	Hausmannskost	Vollkost	Delikat	Salatteller	Nudeln, Suppe & Süßspeise	Balance
Montag 27.03.2023	3 gebratene Fischstäbchen und warmer Kartoffelsalat A(a),D 8 Joghurt „Mango“ G	Rostbratwurst in Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln 7,A(a) 1,G,I,J G,I 3,L G	Wildgulasch in Wacholdersauce mit Pilzen, dazu Röstitaler und eingelegter Kürbis 1,6,G,I,J 1	Kasseler auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,7 3,I 2,3,G G	Bunter Nudelsalat mit Mayonnaise, Erbsen, Mais und Paprika, dazu Wiener Würstchen 3,A(a),C,J 2,3,7 G	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Kornquarkbrötchen G,I A(a,b,c,d),G G	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln 2,3,G,I 1,8,G,I,J 3,L 2,6 BE G
Dienstag 28.03.2023	Rindergulasch „Bürgerlich“ mit Gemüseeinlage und Spiralnudeln 1,6,I,J A(a) Apfelmus 3	Linseneintopf mit Speck, Wurzelgemüse Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I,J G	Gegrillte Hähnchenkeule mit Champignonrahmsauce, dazu Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree 1,6,G G	2 kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Bratensauce, warmen Kartoffelsalat und Gurkensalat A(a) 1,6,I,J 8 3 G	Hähnchen-BBQ-Wrap gefüllt mit Saltmix, Hähnchenbrust, Käse und BBQ-Sauce 1,3,A(a),C,G,I 3 3 3 G	Nudeln mit italienischer Tomatensauce A(a) G,I 3 G	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree G 1,6,I,J G 2,8 BE 3 3 G
Mittwoch 29.03.2023	Hackbraten in Sahnesauce mit Gemüse-Kräuter-Kartoffelpüree A(a) 1,6,I,J G Schokoladen-Grießpudding A(a),G	2 kleine Bouletten auf Wirsing in Rahm und Kartoffelpüree A(a),C G,I G Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Steckrübeneintopf mit Möhren, Kartoffelwürfeln Petersilie und Kasselerfleisch 2,3,7,G,I 3,L 2,3,8 A(a),G	Gebratenes Schollenfilet mit Kräuterbutter und Champignons, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D G,I 3,L 2,3,8 A(a),G	Kalter Milchreis mit Zimt und Zucker, dazu Sauerkirschsauce G A(a),G 3,5,A(a),G,I,L A(a),G	Gemüsecremesuppe und Mischbrot G,I A(a,b) A(a),G A(a),G	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln 1,6,I,J 8 3,L 3 BE A(a),G D G,I 3,L 2,5 BE 1,6 2,3,7,G,I 2,7 BE 1,6 1,6 A(a),C 1,6,I,J G,I G 2,6 BE G 1,6 G 1,6 1,6 A(a),C G 1,6 1,6 A(a),C G 1,6 G 1,6 G
Donnerstag 30.03.2023	Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln G,I 3,L Zitronen-Joghurtcreme 1,6	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1,6,I,J A(a),C 1,6 1,6 1,6	„Schlesisches Himmelreich“ Kasseler auf heißem Backobst, dazu Kartoffelklöße 2,3,7 2,3,5,G,L 1 1,6 1,6	Rindersauerbraten „Rheinischer Art“ in Rosinensauce mit Rotkohl und Kartoffelklöße J 1,6,I,J 8 1,A(a) 1,6 1,6	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellaabällchen 3,5,A(a),G,I,L A(a),C,G 1,6 1,6	Grießbrei mit heller, pürierter Mehrfruchtsauce A(a),G 1,6 1,6	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Bohnensalat D G,I 3,L 2,5 BE 1,6 2,3,7,G,I 2,7 BE 1,6 1,6 A(a),C 1,6,I,J G,I G 2,6 BE G 1,6 1,6 A(a),C 1,6 1,6 A(a),C G 1,6 G
Freitag 31.03.2023	Putenkeulenbraten in Pilz-Sahnesauce, Brokkoliröschen und Kartoffelklöße 1,6,G 1,6 1,6 Pudding mit Vanille-Geschmack und Kirschsauce 1,6	Gebratenes Seelachsfilet auf Sensauce, dazu Salzkartoffeln und Möhrensalat D G,I,J 3,L 2,3,8 1,6	Rindergulasch „Stroganoff“ in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Eiernudeln 1,8,G,I,J A(a),C 1,6	Gebratene Putenleber mit Schmorzwiebeln, dazu Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree 1,6,I,J G,I G 1,6	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Milchbrötchen G A(a),C,G 1,6 1,6	Nudeln mit Käse-Kräutersauce A(a) G,I 1,6 1,6	Holsteiner Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I 2,7 BE 1,6 1,6 A(a),C 1,6,I,J G,I G 2,6 BE G 1,6 1,6 A(a),C 1,6 1,6 A(a),C G 1,6 G
Samstag 01.04.2023	1/2 Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I Dessert G	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 2,3,7,G,I G	Gebratenes Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Speckstippe, dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat D 2,3 3,L G	Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce, Fingermöhren und Kartoffelklöße 1,6 1 A(a),G G	 AB-, UM - UND BESTELZEITEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr *Arbeitstag = Montag - Freitag		Boulette in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelpüree A(a),C 1,6,I,J G,I G 2,6 BE Dessert G
Sonntag 02.04.2023	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck 2,3,7 1,6,I,J 2,3,G Dessert G	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln F 1,6 3,L G	Dessert G	Dessert G			Kalbsrollbraten in Sahnesauce mit Champignons, dazu Erbsen und Petersilienkartoffeln 1,6,I G 3,L 3,1 BE Dessert G

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milchzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.

Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit