

Speiseplan vom 04.03.2024 -10.03.2024

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 Broteinheit



10	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Kalt-Menü
Montag 04.03.2024	Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce A(a) G,I BE 3,8 Apfelmus 3	Geflügelragout dazu Rotkohl und Salzkartoffeln 1,G,I 8 3,L BE 3,8 Apfelmus 3	Hackbraten mit Bratensauce, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J 1,G G 3,6 BE Apfelmus 3	Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm, dazu Röstitaler und Bohnensalat A(a) G,I 4,5 BE Apfelmus 3	Milchreis mit Zimt und Zucker G 5,0 BE Apfelmus 3	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 3,8,C,J 2,3,7 2,8 BE Apfelmus 3
Dienstag 05.03.2024	Gemüsepfanne mit Geflügelfleischklößchen in heller Sauce, dazu Reis 3,A(a),C,G,I 6,2 BE Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Currywurst mit Ketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und Möhrensalat 2,3,7 G,I G 2,3,8 3,1 BE Schokoladen-Grießpudding A(a),G	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Salzkartoffeln und Möhrensalat A(a),C,G,J G,I 3,L 2,3,8 3,2 BE Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Möhrensalat A(a),D,G,I,J 8 2,3,8 5,1 BE Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Roggenvollkornbrot A(a),C,G,I A(a,b) 3,5 BE Schokoladen-Grießpudding A(a),G	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfel-Zwiebel-Sahnesauce, dazu Kartoffelsalat mit Senf und Öl 2,3,4,8 C,D,G,J,L 2,2 BE Schokoladen-Grießpudding A(a),G
Mittwoch 06.03.2024	Nudeln mit Tomatensauce und Jagdwurstwürfeln A(a) 2,3,7,G,I 6,3 BE Schokopudding mit Vanillesauce G	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, buntem Gemüse und Salzkartoffeln A(a) 1,G 1,G 3,L 3,5 BE Schokopudding mit Vanillesauce G	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J G 3,6 BE Schokopudding mit Vanillesauce G	Pfifferlinge in Rahmsauce mit Eieromelett, dazu gebackene Kartoffelspalten 1,2,G,I,J C,G A(a) 2,8 BE Schokopudding mit Vanillesauce G	Brokkolicremesuppe, dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) 2,8 BE Schokopudding mit Vanillesauce G	"Schlachteplatte" Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz , dazu Vollkornbrot und Butter 2,3,4,5,7 A(a,b),G,I,J,L 2,3 BE Schokopudding mit Vanillesauce G
Donnerstag 07.03.2024	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis G 8,5 BE Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Boulette mit dunkler Sahnesauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln A(a),C 1,G,I,J 1,G 3,L 3,3 BE Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis G,I 5,8 BE Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	2 kleine Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Bratensauce, dazu Bratkartoffen mit Speck und Zwiebeln und Bohnensalat A(a) 1,G,I,J 2,3 5,4 BE 1,G Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Sandwichbrot G,I A(a) 3,4 BE Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Nudelsalat mit Mayonnaise 3 A(a),C,J 2,9 BE Pudding mit Mandel-Geschmack und Kirschsauce 1,G
Freitag 08.03.2024	2 gekochte Eier mit Senfsauce, Salzkartoffeln und Rote Bete C G,I,J 3,L 8 3,8 BE Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Fischragout Seelachs und Pangasius in Kräutersauce, dazu Reis und Rote Beete D,G,I G,I G 8 6 BE Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	3 Bratwürstchen "Nürnberger Art" auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree 7,G 2,3,I G 3,4 BE Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J 8 G 3,4 BE Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce A(a) G,I 3,8 BE Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)	Kalter Grießbrei mit Sauerkirschsauce A(a),G 4,8 BE Pudding mit Pistazien-Geschmack 1,G,H(g,k)
Samstag 09.03.2024	Mageres Kasseler mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 8 3,L 3,5 BE Dessert G	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleischeinlage G,I 1,8 BE Dessert G	Apfelstrudel mit Vanillesauce A(a) 1,G 7,5 BE Dessert G	Gebratenes Forellenfilet mit Kräuter-Buttersauce, Salzkartoffeln und Möhrensalat D G,I 3,L 2,3,8 3,2 B Dessert G	FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH	
Sonntag 10.03.2024	Hefeklöße dazu Pflaumensauce A(a),C,G 5,2 BE Dessert G	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1,G,I,J A(a),C 4,0 BE Dessert G	Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwienerscheiben 2,3,7,G,I 4 BE Dessert 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) 3,3 BE G Dessert G	MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr *Arbeitstag = Montag - Freitag	

Speiseplan vom 11.03.2024 - 17.03.2024

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 Broteinheit



11	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Kalt-Menü
Montag 11.03.2024	Sternchennudelsuppe mit Gemüse- und GeflügelfleischeinlageA(a),G,I 1 BE	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille und KartoffelpüreeA(a),C,G,I G 6 BE	Feine Bratwurst mit Rahmsauce, Wirsing in Rahm und Petersilienkartoffeln7,I,J 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE	Schweinenackensteak "Hawaii" mit Ananas und Käse in Currysauce, dazu Risi-BisiG G,I 5,1 BE	Gabelspaghetti mit KäsesauceA(a) G,I 5,9 BE	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-Bouletten8,J A(a),C 3,8 BE
Dienstag 12.03.2024	Buntes Eierragout in Kräutersauce mit SalzkartoffelnC,G,I 3,L 2 BE	3 Geflügekochklopse in Kapernsauce, dazu Salzkartoffeln und Rotkohl-ApfelrohkostA(a),C G,I 3,L 3,6 BE	Blutwurst auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree2,4,A(a),J 2,3,I G 2,8 BE	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Salzkartoffeln und Rotkohl-ApfelrohkostD G,I 3,L 3,0 BE	Nudeln "Napoli" Fusilli mit fruchtiger TomatensauceA(a) G,I 6,4 BE	Feiner Heringssalat mit Gurke, Zwiebel und Apfel angemacht mit Mayonnaise, dazu Hafervollkornbrot und Butter2 A(a),C,D,G,I 2,6 BE
Mittwoch 13.03.2024	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis1,G 5,6 BE	Backfisch mit Zitronenbittersauce, Möhrengemüse und KartoffelpüreeA(a),D G,I 1,G G 3,3 BE	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons und Gurke, dazu Eiernudeln1,8,G,I,J A(a),C 4,1 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu TomatensalatA(a),C G,I 2,3 4,7 BE	Reissuppe mit Gemüseeinlage, dazu MaisbrotG,I A(a,b,d),F,K 3,4 BE	"Schlachteplatte" Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz , dazu Vollkornbrot und Butter2,3,4,5,7 A(a,b),G,I,J,L 2,3 BE
Donnerstag 14.03.2024	Veggie-Bolognese Penne mit Sonnenblumenhack in TomatensauceA(a) G,I 6,3 BE	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsen-Maisgemüse und SalzkartoffelnF 1,G 1,G 3,L 3,5 BE	Steckrübeneintopf mit Möhren, Kartoffelwürfeln Petersilie und Kasselerfleisch2,3,7,G,I 2,3 BE	Rindersauerbraten "Rheinischer Art" in Rosinensauce mit Rosenkohl PetersilienkartoffelnJ 1,G,I,J 3,L 3,2 BE	Vanillepuddingsuppe mit SchokocornflakesG A(a) BE 6,3	Hausmachersülze mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise2,3,7,8 C,G,I,J 2,6 BE
Freitag 15.03.2024	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu ReisG 5,5 BE	Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in holländischer Sauce und SalzkartoffelnA(a) 1,G,I,J C,G,I 3,L 3,2 BE	Schweinegulasch mit Rosenkohl und Salzkartoffeln1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE	Kasseler auf Ananas-Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln2,3,7 3,I G 2,3 3,8 BE	Gemüsecremesuppe mit RoggenvollkornbrotG,I A(a,b) 2,8 BE	Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Wiener Würstchen3,8,C,G,J 2,3,7 2,8 BE
Samstag 16.03.2024	Eierkuchen und Schokoladensauce mit BirnenwürfelnA(a),C,G G 5,9 BE	Bördeländer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen2,3,7,G,I 2,5 BE	Fleischkäse mit Schmorzwiebeln, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln1,2,3,7 1,G,I,J G 2,3 3,1 BE	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Kartoffel-Röstitaler1,G,I,J 1,G 3,8 BE	FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH	
Sonntag 17.03.2024	Wirsingkohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und KartoffelpüreeG,J 1,G,I,J G 3,0 BE	Hähnchenkeule auf Frühlingsgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuter-KartoffelpüreeG,I G 2,3 BE	Pilzpfanne in Rahmsauce, dazu Serviettenknödel1,G,I A(a),C,G 2,2 B	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße1,G 8 A(a),G 4,9 BE	MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr *Arbeitstag = Montag - Freitag	
Dessert	G	G	G	G		

Speiseplan vom 18.03.2024 - 24.03.2024

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 Broteinheit



12	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Kalt-Menü
Montag 18.03.2024	Currywurstgulasch2,3,7,G,I Geflügel-Wienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu NudelnA(a) 6,3 BE Birnenkompott1	Gekochtes EiC in SenfsauceG,I,J mit Buttermöhren1,G und Salzkartoffeln3,L 2,7 BE Birnenkompott1	Linseneintopf2,3,7,G,I,J Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen BE 3,3 Birnenkompott1	"Griechische Platte" Gyrosfleisch, Cevapcici mit Zwiebeln, dazu Paprika-Tomatenreis und TzatzikiG 3,8 BE Birnenkompott1	MilchreisG mit Zimt und Zucker 5,0 BE Birnenkompott1	Kartoffelsalat8,J mit Honig-Senf-Marinade und 2 Mini-BoulettenA(a),C 3,8 BE Birnenkompott1
Dienstag 19.03.2024	PusztapfanneA(a),G,I Geflügelfleischklößchen in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Reis 6,8 BE Schokoladen-MinzpuddingG	SeelachsfrikadelleA(a),D,G,J mit Frischkäsefüllung, dazu Kräutersauce, KartoffelpüreeG 5,6 BE Schokoladen-MinzpuddingG	KohlrouladeG,J mit Hackfleischfüllung1,G,I,J in Bratensauce,G dazu Kartoffelpüree2 BE Schokoladen-MinzpuddingG	Gebratene Kalbsleber1,G,I,J mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten,8 Rotkohl undG Kartoffelpüree3,6 BE Schokoladen-MinzpuddingG	BlumenkohlcremesuppeG,I mit Kokosmilch und Curry, dazu MalzbrotA(a) 3,6 BE Schokoladen-MinzpuddingG	Paniertes Schweineschnitzel3,8 mit Senf, dazuA(a),C,J Kartoffelsalat mit Mayonniase3 BE Schokoladen-MinzpuddingG
Mittwoch 20.03.2024	HühnerfrikasseeA(a),G,I mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis 5,1 BE OrangenpuddingG	SchweineschnitzelA(a) mit Bratensauce,1,G ErbsenG und Salzkartoffeln3,L 4,3 BE OrangenpuddingG	2 kleine BoulettenA(a),C auf buntem FrühlingsgemüseG,I in holländischer Sauce,G dazu Kräuter-Kartoffelpüree2,7 BE OrangenpuddingG	Gebratene EntenbrustA(a,c),F mit Geflügelsauce,1,G Kartoffel-KürbispüreeG,I und Rotkrautsalat2,6 BE OrangenpuddingG	NudelnA(a) mit Tomaten-KäsesauceG,I 5 BE OrangenpuddingG	Kalter GrießbreiA(a),G mit Birnensauce1 4,8 BE OrangenpuddingG
Donnerstag 21.03.2024	Gehacktesstippe1,G,I,J Hackfleisch in dunkler SauceG mit Kartoffelpüree8,J und Gewürzgurke2,5 BE CappuccinopuddingG	EierkuchenA(a),C,G mit SchokosauceG 9,3 BE CappuccinopuddingG	Gedünstetes PangasiusfiletD in ButtersauceG,I mit Petersilienkartoffeln3,L und Bohnensalat3 BE CappuccinopuddingG	Sauerkrautplatte2,3,I mit Kasseler und2,3,7 2 Bratwürstchen,7,G dazu Kartoffelpüree2,3,G mit Speck und Zwiebeln2,7 BE CappuccinopuddingG	BohnensuppeG,I mit Kartoffelwürfeln, dazu DinkelbrotA(a),K,M 3,1 BE CappuccinopuddingG	2 Rollmopse8 mit Zwiebelringen undD,J Tomate, dazu bunter Kartoffelsalat3,5 BE CappuccinopuddingG
Freitag 22.03.2024	Kartoffeleintopf2,3,7,G,I mit Gemüseeinlage und Geflügelwiener- scheiben 2,7 BE Apfel-Kirsch-JoghurtspeiseG	Panierte Jagdwurstscheibe2,A(a) mit TomatensauceG,I und FusilliA(a) 7,6 BE Apfel-Kirsch-JoghurtspeiseG	vegetarisches GeschnetzeltesA(a,c),C,G,I "Zürcher Art" mit Röstitaler 3,3 BE Apfel-Kirsch-JoghurtspeiseG	"Rotweinhähnchen"1,G,I,J Hähnchenkeule in Rotweinsauce, dazu Salzkartoffeln3,L und Rotkrautsalat3,2 BE Apfel-Kirsch-JoghurtspeiseG	GrießbreiA(a),G mit roter pürierter Fruchtsauce 5,5 BE Apfel-Kirsch-JoghurtspeiseG	"Wurstplatte"1,2,3,5,7 Mortadella, Salami,A(a,b,d), Rot- und Leberwurst,G,I,L dazu Vollkornbrot und Butter2,3 BE Apfel-Kirsch-JoghurtspeiseG
Samstag 23.03.2024	3 KochklopseA(a),C,G,J auf Wirsing in Rahm,G,I dazu Petersilienkartoffeln3,L 3,1 BE DessertG	HackbratenA(a) in Sahnesauce1,G,I,J mit grünen BohnenG und Salzkartoffeln3,L 3,5 BE DessertG	MilchreisG mit Mandarinenauce und Zucker und Zimt 7,3 BE DessertG	Gebratenes ForellenfiletD mit Zitronen-Kräutersauce,G,I Petersilienkartoffeln3,L und Gurkensalat3 BE DessertG	FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH	
Sonntag 24.03.2024	EierkuchenA(a),C,G mit Kirschfüllung, dazu Vanillesauce1,G 6,9 BE DessertG	Grüner Erbseneintopf2,3,7,I,J mit Suppengemüse, Kartoffelwürfeln und 2 Wiener Würstchen 3,9 BE DessertG	Eisbeinflisch2,3,7,I auf Sauerkraut2,3,I mit KartoffelpüreeG 3,3 BE DessertG	"Thüringer Rostbrätl"J Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln, dazu gebackene KartoffelspaltenA(a) 3 BE DessertG	MONTAG BIS FREITAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 16:00 Uhr SAMSTAG, SONNTAG UND FEIERTAG bis zum vorherigen Arbeitstag* 12:00 Uhr *Arbeitstag = Montag - Freitag	

Speiseplan vom 25.03.2024 - 31.03.2024

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 Broteinheit



13	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5	Kalt-Menü
Montag 25.03.2024	Blumenkohl in holländischer Sauce 1,A(a),G,I,J mit Geflügelfleisch- klößchen, dazu Kartoffelpüree G 3,0 BE	Maultaschen A(a),C,I Nudelteig mit Fleisch-Spinat- Füllung, dazu Tomaten-Käsesauce G,I 4,7 BE	Gyros-Geschnetzeltes A(a) mit Zwiebeln, dazu Kartoffelspalten und Tsatsiki G 3,4 BE	Rinderroulade 2,3,G,J mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 1,8,G,I,J 8 3,L 3,3 BE	Linseneintopf G,I mit Kartoffelwürfeln und Sonnenblumenkern- brötchen A(a,d) 4,6 BE	Kartoffelsalat 3,8,C,G,J mit Mayonnaise und Wiener Würstchen 2,3,7 2,8 BE
Dienstag 26.03.2024	Bayrischer Leberkäse 2,3,7 1,G,I,J 2,3,I G auf dunkler Senfsauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree 3 BE	3 Fischstäbchen A(a),D G,I G mit Dillsauce und Kartoffelpüree, dazu Möhrensalat 2,3,8 4,7 BE	Gebratene Hähnchenbrust F G,I auf Kartoffel-Spinat-Pfanne 2,1 BE	Picatta Milanese A(a),C,G Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle, dazu Tomatensauce, Penne und Möhrensalat G,I A(a) 2,3,8 4,9 BE 1,G	Nudeln A(a) G,I mit Tomaten-Kräutersauce 5,9 BE	Brathering 1,8 A(a),D,J mit Zwiebelringen, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade 4,5 BE
Mittwoch 27.03.2024	Nudeln "Bolognese Art" A(a) G,I Gabelspaghetti mit Hackfleisch- Tomatensauce 5,5 BE	Eieromelett C,G,I G,I mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 3,L 2,3 BE	Rindergulasch, 1,G,I,J 1,G dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree G 2,6 BE	3 "Matjesfilets" 2,4,D mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Schwenkkartoffeln mit Petersilie 2,3 1,3,L 2,6 BE	Möhren-Pastinakencreme- suppe, G,I dazu Roggenvollkornbrot A(a,b) 2,7 BE	Kalter Milchreis G mit Zimt und Zucker, dazu Sauerkirschsauce 6,6 BE
Donnerstag 28.03.2024	Ragout vom Schwein 1,G,I mit Champignons, dazu Reis 5,3 BE	Couscous-Gemüsebratling A(a),C,G,I mit Käse, dazu Möhrencremesauce und Salzkartoffeln G,I 3,L 4,8 BE	Nudel-Eintopf A(a),C,G,I mit Tomaten, Möhren, Porree, Kräutern und Fleischbällchen 2,3 BE	Grünkohlplatte 2,3,G,I,J 2,3,7 Knacker und Kasseler, dazu Bratkartoffeln mit Speck 2,3 1,8 BE	Grießbrei A(a),G mit roter pürierter Fruchtsauce 5,5 BE	"Schlachtplatte" 2,3,4,5,7 A(a,b),G,I,J,L Leberwurst, Blutwurst, Mettwurst und Schmalz , dazu Vollkornbrot und Butter 2,3 BE
Freitag 29.03.2024	Soljanka 2,3,7,8,I Jagdwurst-, Gurken- und Paprikawürfel in Tomatensauce, dazu Weißbrot A(a),G 4,0 BE	Schweinebraten 1,G,I,J 8 mit Rahmsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln 3,L 3,3 BE	Paprikaschote G,I mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce und Reis 5,8 BE	Panierte Scholle A(a),D,G,I,J mit Dijon-Senf-Füllung, dazu warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat 8 5,1 BE	Karfreitag	Roter Heringssalat 2,8 A(a),C,D,G,J mit Apfel-, Gurken- und rote Betestückchen, dazu Vollkornbrot und Butter 3,5 BE
Samstag 30.03.2024	Kräuterquark, G dazu Fingermöhren und Salzkartoffeln 1,G 3,L 3,6 BE	Gelber Erbseneintopf 2,3,7,G,I mit Geflügelwiener- Scheiben 3,8 BE	Feine Bratwurst 7,I,J 1,G,I,J G,I 3,L mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 2,3 BE	Kalbsfrikassee G,I in Sahnesauce mit Spargel und Champignons, dazu Röstitaler 3 BE	Änderung des Angebots Für Kunden außerhalb von Magdeburg: Wenn Sie für Sonntag, den 31.03.24 eine Bestellung auslösen, erhalten Sie bei Ihrer Lieferung am Donnerstag, den 28.03.2023 eine hausgemachte Suppe. Sie können zwischen einer Kartoffelsuppe, einer Erbsensuppe, oder einer Gulaschsuppe wählen. Je nachdem, für welche Menülinie Sie sich entscheiden, erhalten Sie die betreffende Suppe im Glas.	
Sonntag 31.03.2024	Gebratene Geflügelleber 1,G,I,J G mit Apfel-Zwiebelsauce und Kräuter-Kartoffelpüree 2,8 BE	2 Quarkkeulchen 2,3,5,A(a),G, 1,G mit Vanillesauce BE 5,6	Truthahnbraten, 1,G,I,J 1,G G,I in Preiselbeersauce, dazu glasierte Fingermöhren und Kartoffel-Kürbispüree 3 BE	Gebratene Gänsebrust 1,G 8 A(a),G mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße 3,3 BE		
	Dessert G	Dessert G	Dessert G	Dessert G	SUPPE AN FEIERTAGEN Menü 1 Kartoffelsuppe mit Würstchen* G,I,2,3,7 Menü 2 Erbsensuppe mit Bockwurst* I,J,2,3,7 Menü 3 Gulaschsuppe* A(a,d),G,I,L	