

Menüplan vom 02.03.2026 - 08.03.2026

ALEXMENÜ

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 | 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 geschweifelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle Nährwertangabe: BE Broteinheit
♥ Produkt aus eigener Herstellung

10	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 02.03.2026	Gabelspaghetti mit Tomatensauce A(a) I	Schweinegulasch mit Möhren, dazu Kartoffelpüree 1,G,I,J G	Magdeburger Boulette mit Bratensauce, Prinzessbohnen und Kartoffelpüree A(a),C,J 1,G,I,J G	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler G	Geflügelwiener, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln 2,3,7 3,C,J 8	Milchreis mit Zimt und Zucker G
	Apfelmus 6,1 BE	Apfelmus 2,5 BE	Apfelmus 2,4 BE	Apfelmus 2,8 BE	Apfelmus 2,8 BE	Apfelmus 4,7 BE
Dienstag 03.03.2026	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage, dazu Geflügelwienerscheiben G,I 2,3,7	Bratwurst mit Rahmsauce, Frühlingsgemüse und Kartoffeln 7,I,J 1,G,I,J 3,L	Backfisch mit Zitronenbuttersauce und Reis, dazu Möhrenrohkostsalat A(a),D G,I 2,3,8	Sauerkrautplatte mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck 2,3,I 2,3,7 7,G,I,J 2,3,G	Hirten-Salat Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing G	Linsencurry mit Apfel und Möhre, dazu Ebly G
	Stracciatellajoghurt 2,6 BE	Stracciatellajoghurt 2,7 BE	Stracciatellajoghurt 6,8 BE	Stracciatellajoghurt 2,7 BE	Stracciatellajoghurt 1,1 BE	Stracciatellajoghurt 5,5 BE
Mittwoch 04.03.2026	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln G,I A(a,c),C,G 3,L	Hähnchen nuggets mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree 3,7,A(a),I G	Fleischkäse mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck 1,G,I,J 2,3	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln 2,3,7 1,8,G,I,J 8 3,L	Kalter Milchreis mit Erdbeersauce 2,J 3,2 BE	Penne mit Käse-Kräutersauce A(a) 1,G,I
	Puddingdessert Vanilla 2,8 BE	Puddingdessert Vanilla 2,0 BE	Puddingdessert Vanilla 3,2 BE	Puddingdessert Vanilla 3,2 BE	Puddingdessert Vanilla 3,7 BE	Puddingdessert Vanilla 5,4 BE
Donnerstag 05.03.2026	Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln A(a) I 2,3	Schweinebraten mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln 1,G,I,J 8 3,L	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 3,L	Gebratenes Seelachsfilet mit Wirsing in Rahm und Kartoffeln D G,I 3,L	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing G	Brokkolicremesuppe, dazu Vollkornbrot G,I A(a,b)
	Joghurt Kirsche 5,6 BE	Joghurt Kirsche 3,8 BE	Joghurt Kirsche 4,1 BE	Joghurt Kirsche 2,5 BE	Joghurt Kirsche 0,8 BE	Joghurt Kirsche 2,7 BE
Freitag 06.03.2026	2 Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Kartoffeln und Rote Bete C G,I,J 3,L 8	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce, dazu Reis und Rote Bete 8 D,G,I	Kasseleragout mit Möhren- und Sellerieeinlage, dazu Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 3,L	Gebratene Hähnchenbrust mit Erdnussauce (leicht scharf), Zuckerschoten und Reis F	Früchesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Cornflakes 1,A(a),F,F,G,I	Möhreneintopf mit Schweinefleischeinlage G,I A(d)
	Fruchtjoghurt 3,3 BE	Fruchtjoghurt 6,1 BE	Fruchtjoghurt 2,5 BE	Fruchtjoghurt 4,7 BE	Fruchtjoghurt 4,8 BE	Fruchtjoghurt 1,6 BE
Samstag 07.03.2026	Vegetarischer Linseneintopf, dazu Vollkornbrot I,J A(a,b)	Lose Wurst auf Sauerkraut mit Bauchspeck, dazu Kartoffelpüree A(a) 2,3,I G	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebelringen und Tomaten-Paprika-Reis, dazu Tsatsiki G	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce und Püree mit Gemüseeinlage D G,I 2,7 BE	FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH	
	Dessert 4,5 BE	Dessert 3,2 BE	Dessert 5,2 BE	Dessert 2,7 BE		
Sonntag 08.03.2026	Eierkuchen, dazu Kirschsaucce A(a),C,G	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Nudeln 1,G,I,J A(a)	Truthahnbraten in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,G,I,J G	Herzhafe Rotkohlroulade gefüllt mit Hirsch- und Schweinehackfleisch, dazu Rotweinsauce und Kroketten A(a) 1,G,I,J A(a)	MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag	
	Mousse au Chocolat 6,2 BE	Mousse au Chocolat 4,8 BE	Mousse au Chocolat 4,0 BE	Mousse au Chocolat 2,5 BE	MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag	

Menüplan vom 09.03.2026 - 15.03.2026

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 geschweift | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit
♥ Produkt aus eigener Herstellung

ALEXMENÜ

11	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6						
Montag 09.03.2026	Tomaten-Geflügelfleischklößchen-ragout mit Paprika und Mais, dazu Penne	A(a),I A(a) 6,8 BE	Gemüseschnitzel mit Kräutersahnesauce und Kartoffeln	A(a,c) G,I 3,L 6,2 BE	Hähnchenbrust mit Spinat-Käsesauce und Kartoffelpüree	F 1,G,I G 2,0 BE	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons, saure Gurke und Spätzle	1,8,G,I,J A(a),C 3,5 BE	Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise, dazu Hähnchennuggets	A(a) 3,C,J 3,7,A(a),I 5,0 BE	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen	G,I A(a) 3,8 BE
	Apfel-Bananenmus		Apfel-Bananenmus		Apfel-Bananenmus		Apfel-Bananenmus				Apfel-Bananenmus	
Dienstag 10.03.2026	Buntes Eierragout in Kräutersauce mit Gemüseeinlage und Kartoffelpüree	C G,I G 2,4 BE	Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Erbesen und Kartoffeln	A(a) 1,G,I,J 3,L 4,5 BE	Geflügel-Hackbraten in Geflügelsauce mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffeln	A(a) 1,G G,I 3,L 3,1 BE	Kalbsleber und Schmorzwiebeln mit Apfelspalten, dazu Kartoffelpüree	1,6,I,J G 3,2 BE	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinken, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing	2,3,7,C,G G 1,0 BE	Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes	G A(a) 6,2 BE
	Grießdessert		Grießdessert		Grießdessert		Grießdessert				Grießdessert	
Mittwoch 11.03.2026	Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Kartoffeln	G 3,L 3,4 BE	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce	2,A(a) A(a) I 7,6 BE	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Bohnen und Kartoffelklöße	1,G,I,J G 1,6 BE	Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln, Dunkelbiersauce und Kartoffelspalten	1,6,I,J 1,6,I,J A(a) 3,2 BE	Kalter Grießbrei mit Kirschsauce	A(a),G 5,4 BE	Gelber Erbseneintopf mit Vollkornbrot	I A(a,b) 5,0 BE
	Schokoladenpudding		Schokoladenpudding		Schokoladenpudding		Schokoladenpudding				Schokoladenpudding	
Donnerstag 12.03.2026	Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Tomatensauce mit Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree	2,3,7 8,G,J G 3,7 BE	Fischbratling mit Schnittlauchsauce, Mischgemüse und Reis	A(a),D,G,J G,I 8,3 BE	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, Bratensauce dazu Kartoffeln	A(a),C 1,G,I,J 3,L 2,9 BE	Gebratene Entenbrust mit Geflügelsauce, Pariser Karotten und Kartoffelklöße	1,G 1,6 BE	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen	2,3,5,A(a),C,G,L 2,C,G 4,4 BE	Gemüsecremesuppe, dazu Hafervollkornbrot	G,I A(a,c,d) 3,0 BE
	Fruchtjoghurt Creation		Fruchtjoghurt Creation		Fruchtjoghurt Creation		Fruchtjoghurt Creation				Fruchtjoghurt Creation	
Freitag 13.03.2026	Bauerneintopf Geflügelhackfleischeinlage mit Gemüse- und Kartoffelstückchen	1,G,I,J 1,8 BE	Kochklops in Kapernsauce mit Kartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost	A(a),C,G,J G,I 3,L 4,1 BE	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree	1,G,I,J G 3,1 BE	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree	A(a),D,G,I,J G,I 4,2 BE	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli	1,G A(a,c,d) 5,9 BE	Nudeln mit Tomatensauce	A(a) 4,9 BE
	Strudelpudding		Strudelpudding		Strudelpudding		Strudelpudding				Strudelpudding	
Samstag 14.03.2026	Hefeklöße mit roter Mehrfruchtsauce	A(a),C,G 8,2 BE	Weißer Bohneneintopf mit Knacker	2,3,I 2,3,J 3,4 BE	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbesen und Kartoffeln	A(a) 1,G 3,L 3,3 BE	Wildgulasch mit Waldpilzen und Wacholder, dazu Serviettenknödel sowie Preiselbeeren auf Apfelmus	1,6,I,J A(a),C,G 3,5 BE				
	Dessert		Dessert		Dessert		Dessert					
Sonntag 15.03.2026	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage	G,I 3,0 BE	Kasslerbraten in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln	2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree	G,I 2,4 BE	Rinderbraten mit Rotweinsauce, Rosenkohl in Rahm und Klöße	1,3,G,I,J,L G,I 1,A(a),G 2,7 BE				
	Dessert		Dessert		Dessert		Dessert					

 **FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN
FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH**

MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag

MENÜLINIE 1,6
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag

Menüplan vom 16.03.2026 - 22.03.2026

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 geschweift | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle. **Nährwertangabe:** BE Broteinheit. **Produkt aus eigener Herstellung:**

ALEXMENÜ

12	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6						
Montag 16.03.2026	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis	G	Polenta-Tasche Maisgrüttasche mit Spinatfüllung, dazu Basilikumsauce und Kartoffeln	A(a),G G,I 3,L	Magdeburger Boulette mit Bratensauce, Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree	A(a),C,J 1,G,I,J G	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree	7 1,G,I,J G,I G	Geflügelboulette, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade	A(a) 8,J	Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüsemix und Eierstich, dazu Brötchen	A(a) C,G A(a)
	Apfel-Aprikosenmus	5,9 BE	Apfel-Aprikosenmus	6,6 BE	Apfel-Aprikosenmus	2,6 BE	Apfel-Aprikosenmus	1,9 BE		3,4 BE	Apfel-Aprikosenmus	3,7 BE
Dienstag 17.03.2026	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke	1,G,I,J G 8,J	Eierkuchen mit Schokoladensauce	A(a),C,G G	Erbseneintopf mit Speck und 2 Wiener Würstchen	2,3,I,J 2,3,7	Putenrollbraten mit Sahnesauce, Brechbohnen in Rahm und Kartoffelpüree	1,G,I,J G,I G	Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu Amerikanischer Krautsalat	3,C,G,J	Gemüsepfanne in Curry-Sahnesauce, dazu Bulgur	6,I A(a),G,I
	Puddingdessert Vanilla	2,4 BE	Puddingdessert Vanilla	7,4 BE	Puddingdessert Vanilla	4,1 BE	Puddingdessert Vanilla	2,1 BE		2,1 BE	Puddingdessert Vanilla	5,6 BE
Mittwoch 18.03.2026	Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln	A(a) I 2,3	4 Fischnuggets mit Dillsauce, Erbsen-Möhren-Maisgemüse und Kartoffeln	A(a),D G,I 3,L	Bigos Schmoreintopf mit Sauerkraut	G,I,J 2,3 3,L	Holzfällersteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck	G,I 2,3	Kalter Grießbrei mit Erdbeersauce	A(a),G	Möhren-Orangencremesuppe, dazu Hafervollkornbrot	6,I A(a,c,d)
	Rote Grütze mit Sahne	5,6 BE	Rote Grütze mit Sahne	4,5 BE	Rote Grütze mit Sahne	3,0 BE	Rote Grütze mit Sahne	2,3 BE		5,3 BE	Rote Grütze mit Sahne	3,1 BE
Donnerstag 19.03.2026	Milchreis mit heißer Kirschsaucce	G	Gebratene Hähnchenbrust mit buntem Gemüse in Rahm, dazu Kartoffelpüree	F,I G,I G	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Butterspätzle	1,G,I,J A(a),C,G	Gebratene Entenbrust mit Chinagemüse, dazu Bandnudeln	A(a),F,I A(a)	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise	A(a) J 8 3,C,J	Penne mit Tomaten-Käsesauce	A(a) G,I
	Joghurt Mango	5,6 BE	Joghurt Mango	2,4 BE	Joghurt Mango	2,8 BE	Joghurt Mango	3,0 BE		3,8 BE	Joghurt Mango	9,3 BE
Freitag 20.03.2026	Buntes Eierragout in Senfsauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln	C G,I,J 3,L	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree	2,3,7 I G	Kochklops mit Kapernsauce, Möhren und Kartoffeln	A(a),C,G,J G,I 3,L	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Kartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost	D G,I 3,L	Früchesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Knusper-Müsli	A(a,c,d)	Vollkornnudeln und Käserahmsauce mit Pilzen	A(a) 1,6,I G
	Schokopudding mit Sahne	2,9 BE	Schokopudding mit Sahne	3,1 BE	Schokopudding mit Sahne	3,3 BE	Schokopudding mit Sahne	3,6 BE		3,9 BE	Schokopudding mit Sahne	4,9 BE
Samstag 21.03.2026	Grüner Bohneneintopf mit Gemüse und Vollkornbrot	I A(a),b)	Bauernfrühstück Bratkartoffeln mit Speck und Gewürzgurkenwürfeln in Rührei	2,3 8 C	Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm und Röstitaler	A(a) G,I 4,0 BE	Wildschweinbraten mit Preiselbeersauce, Rosenkohl und Kartoffeln	1,G,I,J 3,L	FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH			
	Dessert	2,9 BE	Dessert	1,5 BE	Dessert	1,7 BE	Dessert		MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag			
Sonntag 22.03.2026	Hähnchenbruststreifen in Currysauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Reis	G,I	Apfelstrudel mit heißer Vanillesauce	A(a) 1,G	Wirsingkohlroulade mit Rahmsauce und Kartoffelpüree	A(a),G,J 1,G,I,J G	"Rotweinhähnchen" Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln	1,G,I,J 3,I,L	MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag			
	Dessert	7,0 BE	Dessert	5,8 BE	Dessert	2,6 BE	Dessert	3,1 BE				

Menüplan vom 23.03.2026- 29.03.2026

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 geschweifelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit
Produkt aus eigener Herstellung

ALEXMENÜ

13	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6						
Montag 23.03.2026	Geflügelwurstgulasch Geflügeljagdwurstwürfel in dunkler Sauce mit Gemüse, dazu Kartoffelpüree	2,3 1,6,I,J G	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Kartoffeln	1,G 3,L	Thüringer Bratwurst mit Rahmsauce, Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree	7,I,J 1,G,I,J G,I G	Schweineschnitzel "Cordon Bleu" mit Bratensauce, Erbosen und Spätzle	2,3,A(a),G 1,G,I,J A(a),C,G	Bulgur-Salat mit Tomate und Zucchini, dazu  Geflügel-Cevapcici	A(a)	Fusilli mit Brokkolicremesauce	A(a) G,I
	Apfel-Bananenmus	2,4 BE	Apfel-Bananenmus	5,9 BE	Apfel-Bananenmus	2,2 BE	Apfel-Bananenmus	4,8 BE		3,8 BE	Apfel-Bananenmus	5,0 BE
Dienstag 24.03.2026	Soljanka mit Jagdwurst-, Gurken- und Paprikawürfeln in Tomaten- sauce, dazu Maisbrot	2,3,7,J 8,I A(a,b,d),F,K	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln	C,G,I G,I 3,L	Leberkäse mit Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree, dazu Weißkrautsalat	2,3,7 1,G,I,J G	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete	A(a),D,G,I,J G 8	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen	2,3,5,A(a),C,G,L 2,C,G	Grießbrei mit roter Fruchtsauce	A(a),G 7,2 BE
	Wackelpudding	3,8 BE	Wackelpudding	2,4 BE	Wackelpudding	3,1 BE	Wackelpudding	4,0 BE		4,4 BE	Wackelpudding	
Mittwoch 25.03.2026	Brokkoli in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln	G,I A(a,c),C,G 3,L	 Hackbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln	A(a) 1,G,I,J 8 3,L	Nudelauflauf mit buntem Gemüse und Kochschinkenstreifen in Käse-Sahnesauce	A(a) 1,2,3,7,G,I	Kalbsbraten Cidre mit Möhren-Apfelgemüse in Cidresauce, dazu Kroketten	1,G,I A(a)	Kalter Milchreis mit Apfelmus	G 3	Kartoffelcremesuppe mit Hafervollkornbrot	G,I A(a,c,d)
	Fruchtjoghurt Creation	2,8 BE	Fruchtjoghurt Creation	3,7 BE	Fruchtjoghurt Creation	4,7 BE	Fruchtjoghurt Creation	2,2 BE		3,6 BE	Fruchtjoghurt Creation	3,5 BE
Donnerstag 26.03.2026	Nudeln "Carbonara Art" Penne und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln	A(a) 1,G,I 2,3,7	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsegemüse und Kartoffeln	A(a) 1,G 3,L	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree	1,G,I,J G	Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck	3,I 2,3,G	Hopsi-Fit-Salat Salatmix, Gurke, Tomaten, Körner-Mix, Croutons und Bärlauch-Joghurt-Dressing	A(a) G	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot	A(a,b) 2,7 BE
	Schokoladenpudding	5,5 BE	Schokoladenpudding	4,3 BE	Schokoladenpudding	3,1 BE	Schokoladenpudding	2,7 BE		1,5 BE	Schokoladenpudding	
Freitag 27.03.2026	Weiße Kohlpanne mit Fleischklößchen, dazu Kartoffeln	1,G,I,J C 3,L	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree, dazu Möhren-Apfelrohkost	A(a),D G,I G	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis	A(a),C I	Schweinebraten mit Mischpilzsauce (Champignons, Stockschwämme und Austernseitlinge), dazu Herzoginkartoffeln	1,G,I,J	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes	1,G A(a)	Nudeln "Primavera"  Gabelspaghetti mit Gemüse-Sahnesauce	A(a) 1,G,I 5,3 BE
	Fruchtjoghurt mild	2,9 BE	Fruchtjoghurt mild	4,1 BE	Fruchtjoghurt mild	6,9 BE	Fruchtjoghurt mild	2,5 BE		4,7 BE	Fruchtjoghurt mild	
Samstag 28.03.2026	3 Quarkkeulchen mit Vanillesauce	5,A(a),C,G,L 1,G	Kohlrabi-Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen	G,I 2,3,7	Kasslerbraten in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffeln	2,3,7 1,G,I,J G 3,L	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saurer Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklöße	2,J 1,8,G,I,J 8 1,A(a),G 3,5 BE	FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH			
	Dessert	7,7 BE	Dessert	1,8 BE	Dessert	2,8 BE	Dessert	3,5 BE				
Sonntag 29.03.2026	Frühlingsintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Kartoffelwürfel	G,I	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	2,4,A(a),J 2,3,I G	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kartoffeln	G,I 3,L	Pfeffer-Steak Schweinenacken mit Whiskey-Pfeffersauce dazu Kartoffelpfälzer	G,I,J A(a)	MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag			
	Dessert		Dessert	2,8 BE	Dessert	2,5 BE	Dessert	3,3 BE				