


Menüplan vom 02.03.2026 - 08.03.2026

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 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 6,1 BE	Schweinegulasch mit Möhren, dazu Kartoffelpüree 1,G,I,J G 2,5 BE	Magdeburger Boulette mit Bratensauce, Prinzessbohnen und Kartoffelpüree A(a),C,I 1,G,I,J G 2,4 BE	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler G 2,8 BE	Geflügelwiener , dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln 2,3,7 3,C,J 8 2,8 BE	Milchreis mit Zimt und Zucker G 4,7 BE
Dienstag 03.03.2026	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage, dazu Geflügelwienerscheiben G,I 2,3,7 2,6 BE	Bratwurst mit Rahmsauce, Frühlingsgemüse und Kartoffeln 7,I,J 1,G,I,J 3,L 2,7 BE	Backfisch mit Zitronenbuttersauce und Reis, dazu Möhrenrohkostsalat A(a),D G,I 2,3,8 6,8 BE	Sauerkrautplatte mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck 2,3,I 2,3,7 7,G,I,J 2,3,G 2,7 BE	Hirten-Salat Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing G G 1,1 BE	Linsencurry mit Apfel und Möhre, dazu Ebly G,I A(a) 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 2,8 BE	Hähnchennuggets mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree 3,7,A(a),I I G 2,0 BE	Fleischkäse mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck 2,3,7 1,G,I,J 2,3 3,2 BE	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln 2,J 1,8,G,I,J 8 3,L 3,2 BE	Kalter Milchreis mit Erdbeersauce G 3,7 BE	Penne mit Käse-Kräutersauce A(a) 1,G,I 5,4 BE
Donnerstag 05.03.2026	Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln A(a) I 2,3 5,6 BE	Schweinebraten mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln 1,G,I,J 8 3,L 3,8 BE	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 3,L 4,1 BE	Gebratenes Seelachsfilet mit Wirsing in Rahm und Kartoffeln D G,I 3,L 2,5 BE	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurdressing G G 0,8 BE	Brokkolicremesuppe , dazu Vollkornbrot G,I A(a,b) 2,7 BE
Freitag 06.03.2026	2 Gekochte Eier in Sensauce, dazu Kartoffeln und Rote Bete C G,I,J 3,L 8 3,3 BE	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce, dazu Reis und Rote Bete D,G,I 8 6,1 BE	Kasselerragout mit Möhren- und Sellerieeinlage, dazu Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 3,L 2,5 BE	Gebratene Hähnchenbrust mit Erdnussauce (leicht scharf), Zuckerschoten und Reis F 1,A(a),E,F,G,I 4,7 BE	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Cornflakes G A(d) 4,8 BE	Möhreneintopf mit Schweinefleischeinlage G,I 1,6 BE
Samstag 07.03.2026	Vegetarischer Linseneintopf , dazu Vollkornbrot I,J A(a,b) 4,5 BE	Lose Wurst auf Sauerkraut mit Bauchspeck, dazu Kartoffelpüree A(a) 2,3,I G 3,2 BE	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebelringen und Tomaten-Paprika-Reis, dazu Tsatsiki G 5,2 BE	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce und Püree mit Gemüseeinlage D G,I G 2,7 BE	<div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 08.03.2026	Eierkuchen , dazu Kirschsauce A(a),C,G 6,2 BE	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Nudeln 1,G,I,J A(a) 4,8 BE	Truthahnbraten in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,G,I,J G G 4,0 BE	Herzhafte Rotkohlroulade gefüllt mit Hirsch- und Schweinehackfleisch, dazu Rotweinsauce und Kroketten A(a) 1,G,I,J A(a) 2,5 BE		
	Mousse au Chocolat	Mousse au Chocolat	Mousse au Chocolat	Mousse au Chocolat	<div style="text-align: center;"> <p>MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag</p> <p>MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag</p> </div>	

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 IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit
Produkt aus eigener Herstellung



11	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 09.03.2026	Tomaten-Geflügelfleischklößchenragout mit Paprika und Mais, dazu Penne Apfel-Bananenmus	Gemüseschnitzel mit Kräutersahnesauce und Kartoffeln Apfel-Bananenmus	Hähnchenbrust mit Spinat-Käsesauce und Kartoffelpüree Apfel-Bananenmus	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons, saure Gurke und Spätzle Apfel-Bananenmus	Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise, dazu Hähnchennuggets Apfel-Bananenmus	Reissuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen Apfel-Bananenmus
Dienstag 10.03.2026	Buntes Eierragout in Kräutersauce mit Gemüseeinlage und Kartoffelpüree Grießdessert	Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Erbsen und Kartoffeln Grießdessert	Geflügel-Hackbraten in Geflügelsauce mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffeln Grießdessert	Kalbsleber und Schmorzwiebeln mit Apfelspalten, dazu Kartoffelpüree Grießdessert	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinken, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing Grießdessert	Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes Grießdessert
Mittwoch 11.03.2026	Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Kartoffeln Schokoladenpudding	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce Schokoladenpudding	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Bohnen und Kartoffelklöße Schokoladenpudding	Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln, Dunkelbiersauce und Kartoffelspalten Schokoladenpudding	Kalter Grießbrei mit Kirschsauce Schokoladenpudding	Gelber Erbseneintopf mit Vollkornbrot Schokoladenpudding
Donnerstag 12.03.2026	Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Tomatensauce mit Gewürzgerken und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree Fruchtjoghurt Creation	Fischbratling mit Schnittlauchsauce, Mischgemüse und Reis Fruchtjoghurt Creation	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, Bratensauce dazu Kartoffeln Fruchtjoghurt Creation	Gebratene Entenbrust mit Geflügelsauce, Pariser Karotten und Kartoffelklößen Fruchtjoghurt Creation	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen Fruchtjoghurt Creation	Gemüsecremesuppe, dazu Hafervollkornbrot Fruchtjoghurt Creation
Freitag 13.03.2026	Bauerneintopf Geflügelhackfleischleinlage mit Gemüse- und Kartoffelstückchen Strudelpudding	Kochklops in Kapernsauce mit Kartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost Strudelpudding	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree Strudelpudding	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree Strudelpudding	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli Strudelpudding	Nudeln mit Tomatensauce Strudelpudding
Samstag 14.03.2026	Hefeklöße mit roter Mehrfruchtsauce Dessert	Weißer Bohneneintopf mit Knacker Dessert	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln Dessert	Wildgulasch mit Waldpilzen und Wacholder, dazu Serviettenknödel sowie Preiselbeeren auf Apfelmus Dessert	<div style="text-align: center;"> <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 15.03.2026	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage Dessert	Kasslerbraten in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln Dessert	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree Dessert	Rinderbraten mit Rotweinsauce, Rosenkohl in Rahm und Klöße Dessert		

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 IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit
 🍷 Produkt aus eigener Herstellung



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 5,9 BE	Polenta-Tasche Maisgrießtasche mit Spinatfüllung, dazu Basilikumsauce und Kartoffeln 6,6 BE	Magdeburger Boulette mit Bratensauce, Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree 2,6 BE	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree 1,9 BE	Geflügelboulette, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade 3,4 BE	Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüsemix und Eierstich, dazu Brötchen 3,7 BE
Dienstag 17.03.2026	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 2,4 BE	Eierkuchen mit Schokoladensauce 7,4 BE	Erbseintopf mit Speck und 2 Wiener Würstchen 4,1 BE	Putenrollbraten mit Sahnesauce, Brechbohnen in Rahm und Kartoffelpüree 2,1 BE	Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu Amerikanischer Krautsalat 2,1 BE	Gemüsepfanne in Curry-Sahnesauce, dazu Bulgur 5,6 BE
Mittwoch 18.03.2026	Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln 5,6 BE	4 Fischnuggets mit Dillsauce, Erbsen-Möhren-Maisgemüse und Kartoffeln 4,5 BE	Bigos Schmoreintopf mit Sauerkraut Schweinefleisch und Wurst, dazu Kartoffeln 3,0 BE	Holzfüllersteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck 2,3 BE	Kalter Grießbrei mit Erdbeersauce 5,3 BE	Möhren-Orangencremesuppe, dazu Hafervollkornbrot 3,1 BE
Donnerstag 19.03.2026	Milchreis mit heißer Kirschsauce 5,6 BE	Gebratene Hähnchenbrust mit buntem Gemüse in Rahm, dazu Kartoffelpüree 2,4 BE	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Butterspätzle 2,8 BE	Gebratene Entenbrust mit Chinagemüse, dazu Bandnudeln 3,0 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 3,8 BE	Penne mit Tomaten-Käsesauce 9,3 BE
Freitag 20.03.2026	Buntes Eierragout in Sensauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln 2,9 BE	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree 3,1 BE	Kochklops mit Kapernsauce, Möhren und Kartoffeln 3,3 BE	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Kartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost 3,6 BE	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Knusper-Müsli 3,9 BE	Vollkornnudeln und Käserahmsauce mit Pilzen 4,9 BE
Samstag 21.03.2026	Grüner Bohneneintopf mit Gemüse und Vollkornbrot 2,9 BE	Bauernfrühstück Bratkartoffeln mit Speck und Gewürzgurkenwürfeln in Rührei 1,5 BE	Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm und Röstitaler 4,0 BE	Wildschweinbraten mit Preiselbeersauce, Rosenkohl und Kartoffeln 1,7 BE	<div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 22.03.2026	Hähnchenbruststreifen in Currysauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Reis 7,0 BE	Apfelstrudel mit heißer Vanillesauce 5,8 BE	Wirsingkohlroulade mit Rahmsauce und Kartoffelpüree 2,6 BE	"Rotweinhähnchen" Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln 3,1 BE		
<p>MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag</p> <p>MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag</p>						

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 IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteineinheit
 Produkt aus eigener Herstellung



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,G,I,J G 2,4 BE	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Kartoffeln 1,G 3,L 5,9 BE	Thüringer Bratwurst mit Rahmsauce, Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree 7,I,J 1,G,I,J G,I G 2,2 BE	Schweineschnitzel "Cordon Bleu" mit Bratensauce, Erbsen und Spätzle 2,3,A(a),G 1,G,I,J A(a),C,G 4,8 BE	Bulgur-Salat mit Tomate und Zucchini, dazu  Geflügel-Cevapcici A(a) 3,8 BE	Fusilli mit Brokkolicremesauce A(a) G,I 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 3,8 BE	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln C,G,I G,I 3,L 2,4 BE	Leberkäse mit Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree, dazu Weißkrautsalat 2,3,7 1,G,I,J G 3,1 BE	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete A(a),D,G,I,J G 8 4,0 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	Grießbrei mit roter Fruchtsauce A(a),G 7,2 BE
Mittwoch 25.03.2026	Brokkoli in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln G,I A(a,c),C,G 3,L 2,8 BE	 Hackbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 8 3,L 3,7 BE	Nudelaufbau mit buntem Gemüse und Kochschinkenstreifen in Käse-Sahnesauce A(a) 1,2,3,7,G,I 4,7 BE	Kalbsbraten Cidre mit Möhren-Apfelgemüse in Cidresauce, dazu Kroketten 1,G,I A(a) 2,2 BE	Kalter Milchreis mit Apfelmus G 3 3,6 BE	Kartoffelcremesuppe mit Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) 3,5 BE
Donnerstag 26.03.2026	Nudeln "Carbonara Art" Penne und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln A(a) 1,G,I 2,3,7 5,5 BE	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Kartoffeln A(a) 1,G 3,L 4,3 BE	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 1,G,I,J G 3,1 BE	Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck 3,I 2,3,G 2,7 BE	Hopsi-Fit-Salat Salatmix, Gurke, Tomaten, Körner-Mix, Croutons und Bärlauch-Joghurt-Dressing A(a) G 1,5 BE	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot I A(a,b) 2,7 BE
Freitag 27.03.2026	Weißkohlpfanne mit Fleischklößchen, dazu Kartoffeln 1,G,I,J C 3,L 2,9 BE	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree, dazu Möhren-Apfelrohkost A(a),D G,I G 4,1 BE	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis A(a),C I 6,9 BE	Schweinebraten mit Mischpilzsauce (Champignons, Stockschwämmchen und Austernseitlinge), dazu Herzoginkartoffeln 1,G,I,J 2,5 BE	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes 1,G A(a) 4,7 BE	Nudeln "Primavera"  Gabelspaghetti mit Gemüse-Sahnesauce A(a) 1,G,I 5,3 BE
Samstag 28.03.2026	3 Quarkkeulchen mit Vanillesauce 5,A(a),C,G,L 1,G 7,7 BE	Kohlrabi-Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen G,I 2,3,7 1,8 BE	Kasslerbraten in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G 3,L 2,8 BE	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklöße 2,I 1,8,G,I,J 8 1,A(a),G 3,5 BE	 FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH	
Sonntag 29.03.2026	Frühlingseintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Kartoffelwürfel G,I 2,8 BE	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,4,A(a),J 2,3,I G 2,8 BE	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kartoffeln G,I 3,L 2,5 BE	Pfeffer-Steak Schweinenacken mit Whiskey-Pfeffersauce dazu Kartoffelspalten G,I,J A(a) 3,3 BE		

MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag
MENÜLINIE 1,6
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag