

Speiseplan vom 23.03.2026 - 27.03.2026



	Klassisch & Meer 	Veggie	Dessert
Montag	Kürbis-Karotten-Kartoffelsuppe mit jungem Lauch ^{I, L, 7} 1 Scheibe Saatenbrot ^{A1, A3, A4, A5, 51}	Kartoffeltaschen ^{30, G} Kräuterquark ^{30, G} Zucchinirohkost Salat ^{J, L, 7}	Apfel
	337 kcal	516 kcal	61 kcal
Dienstag	Rinderfrikadelle ^{A1, C, 51} Püree ^G Erbsen & Möhren in heller Sauce ^{30, A1, G, 51}	Cappelletti (Nudelteigtasche) mit Käsefüllung ^{30, A1, C, G, 51} Tomaten-Gemüsesauce (Sellerie, Karotten, Porree) ^{A1, I, 51}	Bio-Joghurt mit Heidelbeeren ^{30, G}
	336 kcal	443 kcal	57 kcal
Mittwoch	Rote Linsenbolognese ^I Spaghetti (BIO) ^{A1, 51} Möhrensticks	Kartoffelsuppe ^{I, L, 7} Möhrensticks	Banane
	402 kcal	173 kcal	135 kcal
Donnerstag	gedünstetes Seelachsfilet ^D Dillsauce ^{30, A1, G, J, 51} Salzkartoffeln Brokkoli	Milchreis ^{30, G} Apfelkompott ⁷	Fruchtjoghurt "Pfirsich-Maracuja" ^{30, G}
	308 kcal	410 kcal	78 kcal
Freitag	Alaska Seelachsfilet in Mehrkornpanade ^{A1, D, 51} Kartoffelsalat ^{C, J, 7} Gurkensticks	Rote Bete Bratling ^{30, A5, C, G, 51} Bechamelsauce ^{30, A1, G, 51} Salzkartoffeln Gurkensticks	Weintrauben hell
	346 kcal	250 kcal	35 kcal

Die Menülinie "Gesund & Lecker" bietet Ihnen ein gesundheitsförderndes Angebot und ist mit folgendem Logo



gekennzeichnet.

Änderungen vorbehalten.