



Speiseplan vom 02.03.2026 - 08.03.2026

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
<b>Montag</b>	Grießbrei <sup>a,a1,g1,g</sup> Birnen-Kompott Zimt und Zucker	Gemüseschnitzel Paprikasoße Reis Apfel	Gemüseschnitzel Paprikasoße Reis Apfel
	645 kcal, 2705 kJoule	185 kcal, 787 kJoule	185 kcal, 787 kJoule
<b>Dienstag</b>	Couscous-Gemüse- Pfanne <sup>a,a1</sup> Tomaten-Paprika- Quark <sup>g1,g</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Schweinegulasch mit Perlzwiebeln Salzkartoffeln Schokopudding <sup>g1,g</sup>	Couscous-Gemüse- Pfanne <sup>a,a1</sup> Tomaten-Paprika- Quark <sup>g1,g</sup> Schokopudding <sup>g1,g</sup>
	825 kcal, 3485 kJoule	423 kcal, 1779 kJoule	825 kcal, 3485 kJoule
<b>Mittwoch</b>	Erbseneintopf <sup>1,2,i</sup> Geflügelwiener <sup>1,2,3,16</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>	Geflügel Frikadelle <sup>a,a1,c</sup> Mangold-Rahm-So- ße <sup>g1,g</sup> Salzkartoffeln Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>	Griechischer Salat <sup>2,13,g1,g,l</sup> Fladenbrot <sup>a,a1</sup> Fruchtjoghurt <sup>g1,g</sup>
	637 kcal, 2673 kJoule	2510 kcal, 10462 kJoule	398 kcal, 1670 kJoule
<b>Donnerstag</b>	Nudeln <sup>a,a1,c</sup> Pikante Tomatenso- ße Bananenmilch <sup>12,g1,g</sup>	marinierte Nackens- teak Letscho Bratkartoffeln <sup>1,2</sup> Bananenmilch <sup>12,g1,g</sup>	Griechischer Salat <sup>2,13,g1,g,l</sup> Fladenbrot <sup>a,a1</sup> Bananenmilch <sup>12,g1,g</sup>
	483 kcal, 2048 kJoule	759 kcal, 3181 kJoule	446 kcal, 1880 kJoule
<b>Freitag</b>	Fischstäbchen <sup>a,a1,d</sup> Möhrengemüse <sup>12,a,a1</sup> Salzkartoffeln Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>	Schweinenackebra- ten Zwiebel-Senf-Soße <sup>j</sup> Salzkartoffeln Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>	Griechischer Salat <sup>2,13,g1,g,l</sup> Fladenbrot <sup>a,a1</sup> Vanillepudding <sup>12,g1,g</sup>
	675 kcal, 2819 kJoule	427 kcal, 1792 kJoule	415 kcal, 1745 kJoule
<b>Samstag</b>		Maultaschenpfanne mit Ei Gewürzgurke <sup>1,4</sup> Rote Grütze <sup>12,g1,g</sup>	
		121 kcal, 511 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) ge-  
schwefelt; (16) mit Phosphat

Allergene: (a) Glutenthaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -  
erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration  
von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben



Speiseplan vom 02.03.2026 - 08.03.2026

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Tag	Leichte Vollkost 1	Vollkost 2	Vegetarisch/Salat 3
Sonntag		Schweine Cord on Bleu <sup>1,2,a,a1,g1,g</sup> Blumenkohlgemüse <sup>g1,g</sup> Salzkartoffeln Zitronenmousse <sup>12,g1,g</sup>	
		461 kcal, 1937 kJoule	

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat

Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse; (l) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben