



Name, Vorname: _____ Bitte Abgeben bis _____

Tag	Menü I
Sonntag, 01.03.2026	
Montag, 02.03.2026	Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Banane 604 kcal, 2534 kJoule
Dienstag, 03.03.2026	Hackbraten ^{12,a,a1,c,j} Bratensoße ^{a,a1,g1,g} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Fruchtquark ^{g1,g} 915 kcal, 3815 kJoule
Mittwoch, 04.03.2026	Senfei ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Apfel 530 kcal, 2208 kJoule
Donnerstag, 05.03.2026	Fischstäbchen ^{a,a1,d} Rahmspinat ^{a,a1} Kartoffelstampf ^{g1,g} Wackelpudding mit Vanillesoße ^{12,g1,g} 532 kcal, 2227 kJoule
Freitag, 06.03.2026	Bratwurst ¹⁶ Wachsbrechbohnen in Rahm ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Birne 675 kcal, 2803 kJoule
Samstag, 07.03.2026	
Sonntag, 08.03.2026	
Montag, 09.03.2026	Milchreis mit heißen Kirschen ^{g1,g} Apfelmus ² 664 kcal, 2797 kJoule
Dienstag, 10.03.2026	Gulasch vom Schwein ^{4,12,a,a1,j} Rotkohl ² Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Fruchtojoghurt ^{g1,g} 747 kcal, 3139 kJoule
Mittwoch, 11.03.2026	Schweineschnitzel ^{a,a1} Mischgemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Apfel 602 kcal, 2509 kJoule
Donnerstag, 12.03.2026	Gemüseeeintopf ⁱ Geflügelwiener ^{1,2,3,16} Schokopudding mit Vanillesoße ^{12,g1,g} 333 kcal, 1391 kJoule
Freitag, 13.03.2026	Rührei ^c Möhrengemüse in Rahm ^{12,a,a1} Kartoffelstampf ^{g1,g} Birne 711 kcal, 2958 kJoule
Samstag, 14.03.2026	
Sonntag, 15.03.2026	
Montag, 16.03.2026	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ² Banane 568 kcal, 2392 kJoule
Dienstag, 17.03.2026	Hackschmorkohl Salzkartoffeln Pfirsichjoghurt ^{g1,g}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (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

Das Register der eingesetzten Zusatzstoffe kann zu jeder Zeit in der Küche eingesehen werden.



Name, Vorname: _____ Bitte Abgeben bis _____

Tag	Menü I
	425 kcal, 1780 kJoule
Mittwoch, 18.03.2026	Nudelaufbau mit Hähnchenstreifen a,a1,g1,g,i Mandarine 14
	651 kcal, 2731 kJoule
Donnerstag, 19.03.2026	Seelachs Backfisch a,a1,d Dill Soße 12,a,a1,i Kartoffelstampf g1,g Möhrensalat Fruchtquark g1,g
	836 kcal, 3477 kJoule
Freitag, 20.03.2026	Hähnchenschnitzel a,a1 Blumenkohlgemüse g1,g Salzkartoffeln Apfel
	169 kcal, 707 kJoule
Samstag, 21.03.2026	
Sonntag, 22.03.2026	
Montag, 23.03.2026	Kartoffelpuffer Apfelmus 2 Banane
	436 kcal, 1837 kJoule
Dienstag, 24.03.2026	Hähnchenkeule Leipziger Allerlei Salzkartoffeln Fruchtquark g1,g
	670 kcal, 2806 kJoule
Mittwoch, 25.03.2026	Lasagne 6,a,a1,g1,g Apfel
	882 kcal, 3692 kJoule
Donnerstag, 26.03.2026	Gekochtes Ei c Rahmspinat a,a1 Kartoffelstampf g1,g Schokopudding mit Vanillesoße 12,g1,g
	459 kcal, 1921 kJoule
Freitag, 27.03.2026	Jägerschnitzel 1,16,a,a1 Tomatensoße 12,a,a1 Nudeln Hörnchen a,a1,c Birne
	858 kcal, 3589 kJoule
Samstag, 28.03.2026	
Sonntag, 29.03.2026	
Montag, 30.03.2026	Fischfrikadellen a,a1,g1,d,g Möhrengemüse in Rahm 12,a,a1 Salzkartoffeln Banane
	632 kcal, 2634 kJoule
Dienstag, 31.03.2026	Hefeklöße a,a1,g1,c,g Heiße Kirschen Fruchtquark g1,g
	511 kcal, 2161 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (14) gewachst; (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