



**Küche Laage**

Tel.: 038459 / 669869

Speiseplan vom 01.03.2026 - 31.03.2026



**Deutsches  
Rotes  
Kreuz**

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

Bitte Abgeben bis \_\_\_\_\_

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

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