

**Speiseplan vom 02.03.2026 - 08.03.2026**

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Montag, 02.03.2026	Wurstgulasch 1,2,16,a,a1,i,j,S Nudeln Hörnchen a,a1,c Gewürzgurke 1,4 Banane 819 kcal, 3427 kJoule	Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel 1,2,6,16,i,j Nudeln Hörnchen a,a1,c Banane 604 kcal, 2534 kJoule	Wurstgulasch 1,2,16,a,a1,i,j,S Salzkartoffeln Gewürzgurke 1,4 Banane 650 kcal, 2707 kJoule
Dienstag, 03.03.2026	Grießbrei a,a1,g1,g Apfelmus 2 Fruchtquark g1,g 742 kcal, 3118 kJoule	Hackbraten 12,a,a1,c,j Bratensoße a,a1,g1,g Mischgemüse 12,a,a1 Salzkartoffeln Fruchtquark g1,g 915 kcal, 3815 kJoule	Grießbrei a,a1,g1,g zimtige Pflaumensoße Fruchtquark g1,g 884 kcal, 3713 kJoule
Mittwoch, 04.03.2026	Senfei 12,a,a1,c,j Salzkartoffeln Rote Beete 4 Apfel 530 kcal, 2208 kJoule	Senfei 12,a,a1,c,j Salzkartoffeln Rote Beete 4 Apfel 530 kcal, 2208 kJoule	Asiapfanne mit Hähnchenstreifen 12,a,a1,c,f Reis Apfel 870 kcal, 3690 kJoule
Donnerstag, 05.03.2026	gedünstetes Fischfilet d Rahmspinat a,a1 Kartoffelstampf g1,g Wackelpudding mit Vanillesoße 12,g1,g 437 kcal, 1830 kJoule	Fischstäbchen a,a1,d Rahmspinat a,a1 Kartoffelstampf g1,g Wackelpudding mit Vanillesoße 12,g1,g 532 kcal, 2227 kJoule	paniertes Kasselersteak 1,2,a,a1,c Sauerkraut 1,2,16 Salzkartoffeln Wackelpudding mit Vanillesoße 12,g1,g 358 kcal, 1498 kJoule
Freitag, 06.03.2026	Eierkuchen a,a1,g1,c,g Apfelmus 2 Birne 523 kcal, 2203 kJoule	Bratwurst 16 Wachsbrechbohnen in Rahm 12,a,a1 Salzkartoffeln Birne 675 kcal, 2803 kJoule	Eierkuchen a,a1,g1,c,g Apfelmus 2 Birne 523 kcal, 2203 kJoule
Samstag, 07.03.2026			Linseneintopf mit Kasselerfleisch 1,2,i Fruchtjoghurt g1,g 700 kcal, 2949 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (S) enthält Schwein
Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse



Speiseplan vom 02.03.2026 - 08.03.2026

Name, Vorname: _____

Tag	Leichte Vollkost 1	Menü I	Menü II
Sonntag, 08.03.2026			Kohlroulade ^{12,a,a1} Soße Salzkartoffeln Schokopudding mit Sahne ^{9,10,g1,g}
			609 kcal, 2542 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (S) enthält Schwein
Allergene: (a) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (a1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g1) Laktose; (c) Eier und -erzeugnisse; (d) Fisch und -erzeugnisse; (f) Soja und -erzeugnisse; (g) Milch und -erzeugnisse; (i) Sellerie und -erzeugnisse; (j) Senf und -erzeugnisse