

# Speiseplan

Woche 12	Vollkost	angepasste Vollkost	Vegetarisch
<b>Mittwoch</b> 18.03.26	<b>Bunter Kohlrabi- Eintopf</b> (11a,19) mit Kartoffelwürfeln und Schweinefleisch Pfirsich Melba (17)	<b>Pastinakencremesuppe</b> (2,11a,17) mit Fleischklößchen (11a,13) Pfirsich Melba (17)	<b>Bunter Kohlrabi- Eintopf</b> (11a,19) mit Kartoffelwürfeln und Kräutern Pfirsich Melba (17)
<b>Donnerstag</b> 19.03.26	<b>Mini Haxe</b> (4) in deftiger Biersoße (11a.c,16,19), dazu Bayrisch Kraut (2,11a) und Salzkartoffeln Fruchtcocktail	<b>Ged. Hackbraten</b> (11a,13,20), mit brauner Soße(11a.c,16,19), Möhren (17) und Salzkartoffeln Fruchtcocktail	<b>Gemüseauflauf</b> (13,17), mit Semmelkruste(11a,17), Rahmsoße (11a.c,17) und Salzkartoffeln Fruchtcocktail
<b>Freitag</b> 20.03.26	<b>Süß – Saurer Brathering</b> (3,5,7,11a,14,16,20) mit Röstkartoffeln (1,2,4) und Remoulade (1,5,13,17,20), dazu Wachsbohnen- Salat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	<b>Gedünstetes Fischfilet</b> mit Kräutersoße (11.a,17), Salzkartoffeln und Tomatensalat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)	<b>Kürbis- Falafelbällchen</b> mit Kräutersoße (11a.c,17) und Salzkartoffeln, dazu Tomatensalat Götterspeise (7) mit Vanillesoße (17)
<b>Samstag</b> 21.03.26	<b>Lauch- Hackfleisch- Käsesuppe</b> (17,19) mit Baguette (11a) Fruchtjoghurt (17)	<b>Nudelsuppentopf</b> (11a,13,19) mit Fleischeinlage und Baguette (11a) Fruchtjoghurt (17)	<b>Lauch-Käsecremesuppe</b> (17,19) mit Baguette (11a) Fruchtjoghurt (17)
<b>Sonntag</b> 22.03.26	<b>Zarte Rinderbrust</b> in Meerrettichsoße (2,11a.c,17,24), Bouillionkartoffeln (19) und rote Beete (5) Pistaziencreme (17)	<b>Zarte Rinderbrust</b> in Rahmsoße (11a.c,17), buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Pistaziencreme (17)	<b>Gemüsestrudel</b> (11a,13,17,19) mit Rahmsoße (11a.c,17) buntem Gemüse (17) und Salzkartoffeln Pistaziencreme (17)
<b>Montag</b> 23.03.26	<b>Geb. Pfannkuchen</b> (11a,13,17) mit Blaubeeren und Puderzucker  Obstsalat mit Sahne (17)	<b>Leichtes Frikassee vom Spargel</b> (11a.c,17) mit Kochschinken (1,2,4), Salzkartoffeln und Salat (17,20) Obstsalat mit Sahne (17)	<b>Geb. Pfannkuchen</b> (17) mit Blaubeeren und Puderzucker  Obstsalat mit Sahne (17)
<b>Dienstag</b> 24.03.26	<b>Cordon Bleu vom Huhn</b> (1,2,4,7,11a,17) mit Geflügelsoße (11a), dazu Erbsenpüree (17) und Salzkartoffeln Grießpudding (17) mit Schokosoße (17)	<b>Ged. Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsoße (11a), Kohlrabi (17) und Salzkartoffeln Grießpudding (17) mit Schokosoße (17)	<b>Vegetarisches Cordon Bleu</b> (11a) mit heller Soße (11a.c,17), dazu Erbsenpüree (17) und Salzkartoffeln Grießpudding (17) mit Schokosoße (17)

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe- und Allergene Liste rückseitig!

## Wissenswertes:

### Zusatzstoffe:

- |                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| 1. mit Konservierungsstoffen | 5. mit Süßungsmittel |
| 2. mit Antioxidationsmitteln | 6. mit Alkohol       |
| 3. mit Geschmacksverstärker  | 7. mit Farbstoffe    |
| 4. mit Phosphate             |                      |

### Allergene:

- |  |   |
|--|---|
| 11. <u>Gluten haltiges Getreide</u>    | 18. <u>Schalenfrüchte</u>               |
| 11a. Weizen                            | 18a. Mandeln                            |
| 11b. Roggen                            | 18b. Haselnüsse                         |
| 11c. Gerste                            | 18c. Wallnüsse                          |
| 11d. Hafer                             | 18d. Pistazien                          |
| 12. Krebstiere                         | 19. Sellerie u. Sellerieerzeugnisse     |
| 13. Eier u. Eiererzeugnisse            | 20. Senf u. Senferzeugnisse             |
| 14. Fisch u. Fischerzeugnisse          | 21. Sesamsamen u. Sesamsamenerzeugnisse |
| 15. Erdnüsse u. Erdnusserzeugnisse     | 22. Lupine u. Lupinenerzeugnisse        |
| 16. Soja u. Sojaerzeugnisse            | 23. Weichtiere u. Weichtiererzeugnisse  |
| 17. Milch u. Milcherzeugnisse/ Laktose | 24. Schwefeldioxid u. Sulfite           |

## Zum guten Schluss!

- **Wir liefern** unser Essen **auf Porzellan Tellern**
- Der **Preis pro Menü** beträgt **9,30 €**
- **Wir kochen** täglich **frisch**

## Kontakt:

**Bei Anregungen und Fragen: Telefon: 0511-8389-185**  
**Fax: 0511-8389-181**

**Verantwortliche Stelle: Herr Kretschmer**

Wenn Sie etwas von unseren Speisen nicht vertragen sollten, dann sprechen Sie uns bitte an.

### Bild des Monats:

