

Speiseplan 10.03.2026 bis 16.03.2026
Rückgabe bis: Dienstag, 03. März 2026

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Piccolino	Nichts
Dienstag 10.03.2026	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, dazu Erbsen "naturell" und Reis ☞☞☞ A1 G L	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren ⑨ ☞☞☞ A1 C G	Paniertes Gemüseschnitzel dazu fruchtige Tomatensoße, mit Gewürz-Couscous, fein abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer und Knoblauch ☞☞☞ A1 A3	Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelaufguss, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen ☞☞☞ A1 A3 C G H1	
Mittwoch 11.03.2026	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschnittener Bockwurst ③⑦ ☞ M	Saftiger Rinderbraten in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrübengemüse in heller Soße, Petersilienkartoffeln ☞☞ G L	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße ☞☞☞ A1 C G L	Hähnchentaler "Bärlauch" Hähnchenbrustfiletstücke in Bärlauch-Rahmsauce, dazu Zucchini-Gemüse und Spätzle ☞☞☞ A1 C G L	
Donnerstag 12.03.2026	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln ③⑦ ☞ L	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen ☞☞☞ A1 C L	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln ☞☞ C G	Unser Hacksteak auf einem Wirsingbett, dazu Salzkartoffeln ☞☞☞ A1 C L	
Freitag 13.03.2026	Hühnersuppentopf "Hausmacher Art" gewürfeltes Hühnerfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten ☞☞ A1 C	Alaska-Seelachs paniert aus Fischstücken zusammengefügt, mit Remouladensoße, Kartoffeln ☞☞☞ A1 C D G L M	Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesauce ⑨ ☞☞☞ A1 C G	Kap-Seehechtfilet aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln ☞☞ D G	
Samstag 14.03.2026	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree ③⑦ ☞☞☞ A1 C G L	Fruchtiges Curryhuhn gewürfeltes Hühnerfleisch in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Äpfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoligemüse und Reis ☞	Kartoffelküchle mit Champignonsoße ☞☞☞ A1 C G L	Steinpilz-Ragout mit Gemüsemautaschen, verfeinert mit Sahne und Lauchzwiebeln ☞☞☞ A1 C F G L	
Sonntag 15.03.2026	Pikantes Rindergulasch dazu Erbsen und Fingermöhren "naturell" und unser hausgemachter Kartoffelschmarrn ☞ L	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln ☞☞ D G	Unser Genießer-Omelett Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln ☞ C F	Hähnchentaler "4-Pfeffer" Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto ☞☞☞ A1 G L	
Montag 16.03.2026	Zarter Sauerbraten in fein abgeschmeckter Soße, dazu Apfelrotkohl und gekochte Kartoffelklöße ☞ C L	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln ☞☞☞ A1 C G L	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln ☞☞☞ A1 C G	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Soße mit Sauerkraut, Salzkartoffeln ☞☞ G L	

☞ enthält Rindfleisch; ☞ enthält Schweinefleisch; ☞ enthält Geflügel; ☞ Vegetarische Menüs; ☞ würzige Knoblauchnote; ☞ enthält Laktose;

A/W enthält Gluten; A1 enthält Weizen; C enthält (Hühner-) Ei; D/F enthält Fisch; G enthält Milch und Milchprodukte; H1 enthält Mandeln; L enthält Sellerie;

M enthält Senf; N enthält Sesam; 7 mit Nitritpökelsalz; & mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln