

Speiseplan 17.03.2026 bis 23.03.2026
Rückgabe bis: Dienstag, 10. März 2026

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Piccolino	Nichts
Dienstag 17.03.2026	Fränkische Bratwürste auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree ③⑦  G	Hähnchenbrust in heller Bratensoße, verfeinert mit Apfelmark, Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen  L	Eierpfannkuchen mit Heidelbeerfüllung Vanillesoße   A1 C G	Rigatoni "al forno" in fein-würziger Gemüse-Hackfleischsoße (Rind), dazu geriebener Käse   A1 G L	
Mittwoch 18.03.2026	Herzhafter Kasseler Nacken dazu Sauerkraut mit Speck und Kartoffelpüree ③⑦  G	Unser Rahmgulasch vom Schwein, dazu Blumenkohl Gemüse und Zöpfli-Nudeln   A1 G L	Kirschenmichel süßer Brötchen-Sauerkirschaufguss, mit Zucker und Zimt garniert   A1 A3 C G H1	Fleischbällchen "Mailänder Art" in fruchtiger Tomatensoße, Käse-Maccaroni   A1 C G L M	
Donnerstag 19.03.2026	Wildlachs à la Florentin in feiner Rahmspinat-Soße, dazu Bandnudeln   A1 C D G	Sahnegeschnetzeltes vom Schwein, dazu feine Pariser Karotten und Spätzle-Nudeln   A1 G L	Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle "Allgäuer Art", Gemüsemautaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein   A1 C G L	Hähnchenbrustfilet auf Spinat, dazu unsere Béchamelkartoffeln  G	
Freitag 20.03.2026	Hähnchen "Cordon bleu" zartes, paniertes Hähnchenschnitzel, flüssig gewürzt, gefüllt mit Putenformfleischschinken aus Fleischstücken zusammengefügt und Käse, dazu Karottengemüse und Kartoffelpüree	Kabeljaufilet-Schnitte in feiner Dillrahmsauce, garniert mit Tomatenwürfeln, dazu Salzkartoffeln   D G M	Knödelteller "Florentin" 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesauce   A1 C G	Fischpfanne "Seemann" Fischfrikadelle paniert, Gemüse und Kartoffelwürfel in heller Soße   A1 D G L	
Samstag 21.03.2026	Schweineroulade mit Hackfleischfüllung, in Soße, mit Karotten in Streifen, Broccoli, Blumenkohl und Kartoffelpüree ③⑦   A1 C G L	Gekochtes Rindfleisch in Kräutersauce mit Rote-Bete-Gemüse und Kartoffeln   G L	Omas Graupeneintopf mit verschiedenem Gemüse und Kartoffelwürfeln   A3	Schaschlikpfanne gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis ③⑦  L	
Sonntag 22.03.2026	Schmandschnitzel "Hessische Art" paniertes Schweineschnitzel in Sauerrahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Salzkartoffeln   A1 C G L	Hähnchen-Medaillons in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfe-Spätzle &   A1 C G L	Champignonentopf in Rahmsauce, mit Nudeln   A1 G L	Penne al pomodoro Nudeln in fruchtiger Kräuter-Tomatensoße, bestreut mit geriebenem Hartkäse   A1 G	
Montag 23.03.2026	Linseneintopf mit gekochter Mettwurst ③⑦   L	Jägerbraten in Steinpilzsoße vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln ③⑦   A1 G L M	Broccoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce   A1 C G L	Kasseler Braten in Bratensoße, Rahmgemüse, Salzkartoffeln ③⑦   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 Natriumpökelsalz; & mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln