



Speiseplan vom 01.03.2025 - 31.03.2025

Name, Vorname: _____ Bitte Abgeben bis _____

Tag	Menü I
Samstag, 01.03.2025	
Sonntag, 02.03.2025	
Montag, 03.03.2025	Fischfrikadellen ^{a,a1,g1,d,g} Möhrengemüse ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Apfel 532 kcal, 2217 kJoule
Dienstag, 04.03.2025	Hefeklöße ^{a,a1,g1,c,g} Vanillesoße ^{12,g1,g} Banane 629 kcal, 2661 kJoule
Mittwoch, 05.03.2025	Putengeschnetzeltes Reis Krautsalat ² Apfelmus mit Vanillesoße ^{2,g1,g} 1499 kcal, 6286 kJoule
Donnerstag, 06.03.2025	Rührei ^c Spinat ^{a,a1} Kartoffelstampf ^{g1,g} Erdbeerpudding ^{12,g1,g} 515 kcal, 2153 kJoule
Freitag, 07.03.2025	Jägerschnitzel ^{1,16,a,a1} Tomatensoße ^{12,a,a1} Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Birne 806 kcal, 3371 kJoule
Samstag, 08.03.2025	
Sonntag, 09.03.2025	
Montag, 10.03.2025	Grießbrei ^{a,a1,g1,g} Kirschsuppe Clementine ¹⁴ 573 kcal, 2402 kJoule
Dienstag, 11.03.2025	Gemüseschnitzel Sahnesoße ^{a,a1,g1,g} Reis Banane 6240 kcal, 26100 kJoule
Mittwoch, 12.03.2025	Bratklops ^{a,a1,c} Schmorkohl Salzkartoffeln Rhabarberkompott mit Vanillesoße ^{12,g1,g} 357 kcal, 1498 kJoule
Donnerstag, 13.03.2025	Seelachs Nuggets ^{a,a1,g1,d,g,j} Kräutersoße ^{12,a,a1} Salzkartoffeln Gurkensalat Fruchtjoghurt ^{g1,g} 627 kcal, 2623 kJoule
Freitag, 14.03.2025	Tomatensoße mit Jagdwurstwürfel ^{1,2,6,16,i,j} Nudeln Spirelli ^{a,a1} Apfel 509 kcal, 2140 kJoule
Samstag, 15.03.2025	
Sonntag, 16.03.2025	
Montag, 17.03.2025	Milchreis mit heißen Kirschen ^{g1,g} Apfelmus ²

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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
	664 kcal, 2797 kJoule
Dienstag, 18.03.2025	Putengulasch Rotkohl ² Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Birne
	473 kcal, 1995 kJoule
Mittwoch, 19.03.2025	Senfei ^{12,a,a1,c,j} Salzkartoffeln Rote Beete ⁴ Vanillepudding mit Schokosoße ^{12,g1,g}
	607 kcal, 2535 kJoule
Donnerstag, 20.03.2025	Geb.Seelachsfilet ^d Petersiliensoße ^{a,a1,g1,g} Reis Gemischter Salat Fruchtquark ^{g1,g}
	4893 kcal, 20537 kJoule
Freitag, 21.03.2025	Gemüsebolognese ⁱ Nudeln Hörnchen ^{a,a1,c} Apfel
	289 kcal, 1227 kJoule
Samstag, 22.03.2025	
Sonntag, 23.03.2025	
Montag, 24.03.2025	Kartoffelpuffer Apfelmus ² Banane
	436 kcal, 1837 kJoule
Dienstag, 25.03.2025	Gemüse Eintopf ⁱ Wiener ^{1,2,16,i,j} Apfel
	261 kcal, 1092 kJoule
Mittwoch, 26.03.2025	Lasagne ^{6,a,a1,g1,g} Wackelpudding mit Vanillesoße ^{12,g1,g}
	959 kcal, 4014 kJoule
Donnerstag, 27.03.2025	Fischstäbchen ^{a,a1,d} Möhrengemüse ^{12,a,a1} Kartoffelstampf ^{g1,g} Schokopudding mit Vanillesoße ^{12,g1,g}
	782 kcal, 3261 kJoule
Freitag, 28.03.2025	Eierragout ^{12,a,a1,c} Salzkartoffeln Birne
	381 kcal, 1590 kJoule
Samstag, 29.03.2025	
Sonntag, 30.03.2025	
Montag, 31.03.2025	Eierkuchen ^{a,a1,g1,c,g} Apfelmus ² Banane
	571 kcal, 2404 kJoule

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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