

Menüplan

16.03.2026-20.03.2026

KW 12	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Eisbergsalat mit Dressing E,G,M,Sf,Se	Rohkost gemischt Blattsalat mit Karotte und Dressing E,G,M,Sf,Se	Rohkost gemischt Karotten-Apfel-Salat	Rohkost gemischt Gurkensalat mit DillDressing (separat) M,Sf	Rohkost gemischt
Menü 1	Panierte Geflügelschnitzel E,G mit Salzkartoffeln und Kohlrabi in Rahm (BIOKohlrabi*) G,M,Se	Vollkornpasta (BIOVollkornnudeln*) G,M mit Tomatensoße (aus BIOTomaten*) und Reibekäse M	Rindswurst 2,3 mit Kartoffelpüree M	Fischfrikadelle mit Lachs G,M,F, dazu Reis Se und Schnittlauchsoße G,M	Chili Con Carne Mexikanischer Rinderhackfleisch-Eintopf Se,Hf mit Bulgur (BIO-Bulgur*) G
Menü 2 (Vegetarisch)	Vegetarisches Schnitzel E,G,Se,Sf,Sj,Hf mit Salzkartoffeln und Kohlrabi in Rahm (BIO-Kohlrabi*) G,M,Se	Pizzaschnitte à la Margherita G,M	Vegetarische Bratwurst E,G,M,Se,Sf,Sj,Hf mit Kartoffelpüree M	Seelachswürfel in Schnittlauchsoße G,M,F mit Reis Se + extra Soße G,M	FrühlingsgemüseCremesup pe (püriert) G,M,Se mit Vollkornbrötchen G
Dessert	Vanillepudding M,4	Frisches Obst	Schoko-Kekse E,En,G,Hn,M,Mn,Sj,Sm,Hf, Wn	Frisches Obst	Müsliriegel E,En,G,Hn,M,Mn,Sj,Wn

Enthält: (Deklaration nur, wenn Zutat nicht aus der Speisekarte ersichtlich ist) **M** = Milch und Milcherzeugnisse, **G** = glutenhaltiges Getreide, **Gw** = Weizen, **Gh** = Hafer, **Gr** = Roggen, **Gg** = Gerste, **Gd** = Dinkel, **Gk** = Grünkern, **E** = Ei und Eierzeugnisse, **En** = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, **Sj** = Soja und Sojaerzeugnisse, **Se** = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, **Mn** = Mandel und Mandelerzeugnisse, **Hn** = Haselnuss und Haselnusserzeugnisse, **Sm** = Sesam und Sesamerzeugnisse, **F** = Seelachs, Dorsch o. Hecht, **Sl** = Seelachs, **L** = Lachs, **Sf** = Senf und Senferzeugnisse, **Sw** = Schwefeldioxid u. Sulfite, **Hf** = Hülsenfrüchte, **Wn** = Walnüsse und Walnusserzeugnisse, **(1)** enthält Schweinefleisch, **(2)** mit Antioxidationsmittel, **(3)** mit Konservierungsstoffen, **(4)** mit natürlichen Farbstoffen
Spuren aller genannten Allergene können in jeder Speise enthalten sein.



Empfehlung der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)



*Bio-Speisen und *Bio-Zutaten in Speisen kontrolliert durch Grünstempel DE-ÖKO-021