

# Speiseplan vom 24.03.2025 bis 28.03.2025

Montag	enthält	Dienstag	enthält	Mittwoch	enthält	Donnerstag	enthält	Freitag	enthält
Schweineschnitzel "Cordon Bleu" mit Gartengemüse und Kartoffeln  Dessert	2,3a,16,18  2,3a,10  2	Paprika-Bolognese (Schwein u. Rind gem.) mit Nudeln "Paesana" geriebener Hartkäse Dessert	3a, 10  1,3a 2  2,3a	2 würzige Bauernhackrouladen mit Soße Rotkohl und Kartoffeln Dessert	1,2,3a,5,9,10,11,1 5,16,18  18  2	pikanter Sahne - Quark, 10g Butter, Tomatensalat und Kartoffeln Apfelmus	  2 2	Riesen Boulette, Bayrisch Kraut, Kartoffeln und Senf  Fruchtpudding	1,3a 2,3a,18  11  2
<b>4,80€ / 840 Kcal</b>		<b>4,90€ / 720 kcal</b>		<b>5,50€ / 1095 kcal</b>		<b>3,80€ / 700 Kcal</b>		<b>3,90€ / 995 Kcal</b>	
Geflügelfrikassee mit Spargel, Champ. und Fleischklößchen dazu Gemüsereis und Möhrenrohkost Dessert	1,2,3a,10  2	Kartoffelsuppe "Berliner Art" mit ein paar Wiener  Dessert	10,18  10,11,15,16,18,21,22  2,3a	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Kartoffeln  Dessert	1,2 2,3a,  2	mediterrane Garnelen-Reis-Pfanne mit Sauerrahm-Knoblauch- Dip  Apfelmus	2,3a, 8,9,13,14 2	Rotbarsch (gedünstet) Gurken-Dill-Soße dazu Kartoffelstampf Möhrenrohkost Fruchtpudding	12 2,3a,11,12  2 2
<b>4,60€ / 665 Kcal</b>		<b>4,10€ / 590 Kcal</b>		<b>4,30€ / 630 Kcal</b>		<b>6,10€ / 1020 kcal</b>		<b>5,20€ / 890 Kcal</b>	
vegetarischer Erbseneintopf  Dessert	10  2	vegetarische Kohlroulade mit Schmorkohlsoße und Kartoffeln Dessert	1,3a,9 1,3a,9,15  2,3a	Grießbrei (aus Frischmilch, mind. 3,7% Fett) mit Beerenkompott  Dessert	2,3a  2	Gemüseschnitzel mit Fingermöhren in Rahmsauce und Kartoffeln Apfelmus	3a,3d  2,3a	4 Maultaschen mit Pilzrahmsauce und Gemüsesalat  Fruchtpudding	1,2,3a,10 2,3  2
<b>3,20€ / 480 Kcal</b>		<b>4,80€ / 680 Kcal</b>		<b>3,20€ / 760 Kcal</b>		<b>3,90€ / 710 kcal</b>		<b>4,20€ / 705 Kcal</b>	

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe/ Allergene:

(1) Eier, (2) Milch, (3a) Weizen, (3b) Roggen, (3c) Gerste, (3d) Hafer, (4) Erdnüsse, (5) Nüsse, (6) Schwefeldioxid, (7) Lupine,  
(8) Sesam, (9) Soja, (10) Sellerie, (11) Senf,

(12) Fisch, (13) Krebstiere, (14) Weichtiere, (15) Farbstoff, (16) Konservierungsmittel, (17) Unter Schutzatmosphäre Verpackt, (18) Antioxidationsmittel, (19) Phosphat

(20) Geschmacksverstärker, (21) Säuerungsmittel, (22) Emulgatoren, (23) Verdickungsmittel, (24) Stabilisatoren

**Wir verarbeiten in der Küche: Gluten haltige Mehle, Eier, Milch, Nüsse, Sojaprodukte, Sellerie, Senf und Fisch, darum können Spuren davon eventuell enthalten sein.**