



## Speiseplan Mittagessen

	Menü A	Menü B
<b>Montag</b> <b>02.03.2026</b>	Hühnersuppe mit Nudeln Grünkohl mit Pinkel ( S ) ( Mettwurst ) ( S ) Kartoffeln Grünkohl	<b>V</b> Hühnersuppe mit Nudeln Jackfruitgeschnetzeltes Nudeln grüner Salat
<b>Dienstag</b> <b>03.03.2026</b>	Hühnerfrikassee Reis gemischter Salat  Pfirsichkompott	Kasslerragout ( S ) in brauner Kümmelsoße Kartoffelpüree Wachsbohnen Pfirsichkompott
<b>Mittwoch</b> <b>04.03.2026</b>	<b>V</b> Kartoffelsüppchen Grießschnitte Weinschaumsoße	<b>V</b> Kartoffelsüppchen Gemüseschnitzel Kräuterbechamel Kartoffeln gemischter Salat
<b>Donnerstag</b> <b>05.03.2026</b>	Jägersteak Champignonsoße Ofenkartoffeln Euro-Gemüsemischung Schokomus mit Vanillesahne	<b>V</b> Nudeln Tomatensoße gemischter Salat  Schokomus mit Vanillesahne
<b>Freitag</b> <b>06.03.2026</b>	Pastinakencremesüppchen Backfisch vom Seelachs Kartoffelsalat mit Speck ( S ) Zitronenecke	<b>V</b> Pastinakencremesüppchen Gemüseauflauf Currysoße Kartoffeln
<b>Samstag</b> <b>07.03.2026</b>	Weißer Bohnensuppe mit Kartoffelwürfel und Rauchfleisch ( S ) Karamellpudding mit Sahne	<b>V</b> Karotten-Selleriesuppe mit Kartoffelwürfel  Karamellpudding mit Sahne
<b>Sonntag</b> <b>08.03.2026</b>	Orangensaft Putenrollbraten Geflügelrahmsauce Kartoffelrösti Bunte Karotten Fruchtmusbecher	Orangensaft Schweinebraten Bratensoße Kartoffelstampf Romanobohnen ( S ) Fruchtmusbecher

Die gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen finden Sie auf den Speiseplänen vor Ort.

Angabe der Fleischsorte: S=Schweinefleisch, R= Rindfleisch, K=Kalbfleisch, G=Geflügel

Vegetarische Gerichte sind mit "V" gekennzeichnet