



Speiseplan Mittagessen

	Menü A	Menü B
Montag 09.03.2025	Steinpilzbouillon Nudeln mit Schinken und Ei (S) Tomatensoße Eisbergsalat	Steinpilzbouillon Geflügelbällchen in brauner Soße Kartoffelpüree Romanesco
Dienstag 10.03.2025	Frikadelle (R,S) Bratensaft Bratkartoffel (S) Mischgemüse Fruchtquarkspeise	V Gemüse-Nudelauflauf Kräuterrahmsoße Salatbeilage Fruchtquarkspeise
Mittwoch 11.03.2025	V Gemüsesuppe Quarkauflauf heiße Kirschen	V Gemüsesuppe überbackener Chicoree Kartoffeln Sahnesoße
Donnerstag 12.03.2025	Apfelwein Kammrippchen (S) Kartoffelpüree Sauerkraut (S) Birnenkompott	Apfelwein Geflügelravioli Estragonsoße Mischgemüse Birnenkompott
Freitag 13.03.2025	Fleischbrühe mit Flädle Tiefseehecht (Hoki) gebraten Dill-Zitronensoße Butterreis Chinakohlsalat süß-sauer	V Fleischbrühe mit Flädle Eieromelette Kartoffelpüree Rahmspinat
Samstag 14.03.2025	Pichelsteiner Eintopf Rindfleisch Fruchtgrütze mit Sahne	V Kartoffelsuppe mit Gemüsebrunoise und Brotcroustons Fruchtgrütze mit Sahne
Sonntag 15.03.2025	Bier Kalbsgeschnetzeltes Spätzle buntes Karottengemüse Vanillepuddingbecher mit Sahne	Bier Schweinebraten Bratensoße Kartoffeln Kaisergemüse Vanillepuddingbecher mit Sahne

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