

Speiseplan vom 16.03.2026 bis 22.03.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert	Kaffeemahlzeit	Abendbeilage
Montag 16.03.2026		Pfannkuchen gefüllt Champignonrahmsoße/ Sommergemüse Kartoffel-Petersilien- Püree/ [EI, GG, ML, SU, WZ / 0, 12 / kcal: 438]	Ratatouille-Reispfanne mit Hirtenkäse/ Tomatensoße/  [ML / 0 / kcal: 348]	Vanillequark mit Ananas [ML / 0, 12 / kcal: 114]	Grazer Ringe [EI, GG, SO, WZ / 0 / kcal: 206]	Kartoffelrahmsu- ppe [ML / 0 / kcal: 59]
Dienstag 17.03.2026		Bratwurst vom Schwein/ Currysoße/ gebackene Kartoffelspalten/ Krautsalat/  [GG, ML, SE, SL, SO, WZ / 0, 3, 5, 7, 12, 16 / kcal: 642]	Balkangemüse auf Kartoffelrösti mit Hollandaise und Käse überbacken/ Kräuterdip/ bunter Salat/ Essig Öl Dressing/  [EI, ML, SE, SU / 0, 2, 13 / kcal: 730]	Mandarinen-Ma- scarpone- Creme/ [ML / 0 / kcal: 135]	Donuts [EI, GG, ML, SO, WZ / 0 / kcal: 216]	Tomatensalat  [SU / 0, 2, 13 / kcal: 49]
Mittwoch 18.03.2026		Feiner Nudel-Eintopf mit gemischtem Gartengemüse/ mit Rindfleisch/  [GG, WZ / 0, 12 / kcal: 263]	Gemüse-Curry indische Art Reis/ [KV / 0, 12 / kcal: 414]	Schokoladen- Pudding/ [ML / 0 / kcal: 108]	Mandel-Bienens- tich- Blechkuchen [EI, GG, MA, ML, SF, SO, WZ / 12 / kcal: 173]	Roter Heringssalat [EI, FI, GG, SE, WZ / 1, 7, 12 / kcal: 255]
Donnerstag 19.03.2026		Kasselerbraten vom Schwein an Bratensoße Sauerkraut/ Kartoffeln/ [GE, GG / 0, 1, 2, 12, 16 / kcal: 355]	Polenta-Spinat-Knuspertasche/ Kräuterrahmsoße/ Broccoliröschen/ Kartoffelpüree/  [GG, ML, SU, WZ / 0, 12 / kcal: 356]	Götterspeise Kirsch/ Vanillesoße/ [ML / 0, 12 / kcal: 83]	Gebäckauswahl [EI, GG, HF, HN, ML, SF, SO, WZ / 0 / kcal: 262]	Bauernsalat [ML, SU / 0, 2, 13 / kcal: 98]
Freitag 20.03.2026		Fischfrikadelle/ Zitronen-Dillsoße/ Salzkartoffeln/ Eisbergsalat/ Essig Öl Dressing/  [FI, GG, ML, SE, SU, WZ / 0, 2, 13 / kcal: 377]	Bauernfrühstück mit Zwiebeln/ bunter Salat/ Joghurtdressing/   [EI, ML / 0, 4, 12 / kcal: 354]	Fruchtjoghurt Mango/ [ML / 0 / kcal: 96]	Marzipankuche n [EI, GG, MA, SF, SO, WZ / 12 / kcal: 221]	Schlesische Gurkenhappen [SE / 0, 4 / kcal: 13]
Samstag 21.03.2026		Vignole- italienischer Frühlingsgabel Eintopf/ Mettwurstscheiben vom Schwein/  [KV / 0, 1, 2, 16 / kcal: 309]	Bauerneintopf mit Pastinaken, Möhren und Kohlrabi/ Kaiserbrötchen/  [GG, ML, SL, SU, WZ / 0 / kcal: 198]	Waldfruchtpuddi- ng/ [ML / 0 / kcal: 124]	Rosinenbrot [GG, WZ / 0 / kcal: 107]	Melone [KV / 0 / kcal: 34]
Sonntag 22.03.2026		Hähnchenschnitzel paniert/ Geflügelrahmsoße/ Blumenkohl/ Kroketten/  [GG, ML, WZ / 0, 12 / kcal: 694]	Käsespätzle mit Petersilie/ Kräuterrahmsoße/ Lollo Bionda/ Essig Öl Dressing/  [EI, GG, ML, SE, SU, WZ / 0, 2, 12, 13 / kcal: 684]	Eis Fürst Pückler [ML, SO / 12 / kcal: 166]	Mandarinen- sah- ne-Schnitte [EI, GG, ML, SO, WZ / 0 / kcal: 236]	Festtagssuppe  [EI, GG, ML, SL, WZ / 0 / kcal: 43]

Allergene (Buchstaben) und Zusatzstoffe (Zahlen) sind gekennzeichnet. Die Übersicht entnehmen Sie bitte der separaten Legende. Änderungen vorbehalten! Da unser Betrieb weitere Allergene verarbeitet, ist eine unbeabsichtigte Kontamination mit anderen kennzeichnungspflichtigen Allergenen nicht ausgeschlossen.