

Speiseplan vom 23.03.2026 bis 29.03.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert	Kaffeemahlzeit	Abendbeilage
Montag 23.03.2026		Blumenkohlkäse-Bratling/ Sahnesoße/ Buttergemüse/ Kartoffel-Sellerie-Püree/ 	Kartoffeltaschen mit Frischkäse- Kräuterfüllung/ Pilzrahmsauce/ Blattsalat/ Buttermilchdressing/ 	Zitronen- Limetten Pudding/ [ML / 0 / kcal: 124]	Gefüllte Mini- Ochsenaugen [EI, GE, GG, ML, SO, WZ / 0 / kcal: 187]	Blumenkohlcre- mesuppe [ML / 0 / kcal: 39]
Dienstag 24.03.2026		Hackbällchen von Schwein und Rind/ Paprikarahmsauce/ Ratatouillegemüse/ Reis/  	Broccoli-Nuss-Ecke/ Schnittlauchsoße/ Leipziger Allerlei/ Kartoffelpüree/ 	Cremiger Heidel- beer-Quark/ weiße Schokoraspeln/ [ML / 0 / kcal: 110]	Schokoladenmu- ffin [EI, GG, ML, WZ / 0 / kcal: 309]	Mini-Pizza Margherita [GE, GG, ML, WZ / 0 / kcal: 133]
Mittwoch 25.03.2026		Schnippelbohne Eintopf/ Bockwurst- Scheiben vom Schwein/ 	Bunter Salatteller mit Käse, Ei und Kidneybohnen/ Cocktaildressing/ Landbrot/ 	Pudding Vanille- Geschmack/ [ML / 0 / kcal: 104]	Kirsch-Streusel- Blechkuchen [EI, GG, ML, WZ / 0 / kcal: 202]	Roter Heringssalat [EI, FI, GG, SE, WZ / 1, 7, 12 / kcal: 255]
Donnerstag 26.03.2026		Westfälisches Pfefferpotthast vom Rind Senfgurken/ Petersilienkartoffeln/ [GG, SE, SU, WZ / 0, 2, 4, 12, 13 / kcal: 370]	Penne Nudeln/ Linsenbolognese/ Parmesan/ 	Birnenkompott [KV / 0 / kcal: 51]	Gebäckauswahl [EI, GG, HF, HN, ML, SF, SO, WZ / 0 / kcal: 262]	Bunter Reissalat mit Schinken [ML, SE / 0, 1, 2, 12, 16 / kcal: 215]
Freitag 27.03.2026		Fischragout vom Seelachs/ Broccoliröschen/ Kartoffelpüree/ 	Gemüsemaultaschen mit Käse überbacken/ Tomatensoße/ bunter Salat/ Essig Öl Dressing/ 	Mousse Zitrone [ML / 12 / kcal: 112]	Marmorkuchen [EI, GG, SO, WZ / 6, 12 / kcal: 218]	Apfelgriebensch- malz Landbrot/ [GG, RO, SU, WZ / 0, 26 / kcal: 200]
Samstag 28.03.2026		Hähnchen-Kokos-Eintopf 	Hausgemachter Kartoffel-Lauch- Eintopf/ Bauernbrötchen/ 	Cappuccino- Pudding/ [ML / 0 / kcal: 93]	Rosinenbrot [GG, WZ / 0 / kcal: 107]	Käsewürfel [ML / 12 / kcal: 143]
Sonntag 29.03.2026		Schweinenacknbraten Pfefferrahmsauce/ Broccoli-Karotten- Bohnen-Mischgemüse/ Salzkartoffeln/ 	Gebratene Schupfnudeln mit Champignons und Paprika/ bunter Salat/ Kräutervinaigrette/ 	Eisbecher Stracciatella [ML, SO / 12 / kcal: 177]	Nuss-Sahne- Torte [EI, EN, GG, HN, ML, SF, WZ / 12 / kcal: 278]	Rinderbrühe mit Markklößchen  [EI, GG, WZ / 0 / kcal: 40]

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.