

Speiseplan vom 09.03.2026 bis 15.03.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert	Kaffeemahlzeit	Abendbeilage
Montag 09.03.2026		Eierfrikassee mit Champignons Reis/  [EI, ML / 0, 12 / kcal: 403]	Hausgemachter Milchreis/ heiße Sauerkirschen/  [ML / 0, 2, 12 / kcal: 485]	Dickmilch/ Zimt und Zucker/ [ML / 0 / kcal: 64]	Zitronen- Blechkuchen [EI, GG, ML, WZ / 0 / kcal: 237]	Gemüse- Cremesuppe [ML, SL / 0 / kcal: 45]
Dienstag 10.03.2026		Gebratene Hähnchenbrust/ Geflügelrahmsauce/ Marktgemüse/ Reis/  [ML / 0, 12 / kcal: 380]	Nudel-Gemüseauflauf/ Tomatensoße/  [GG, ML, WZ / 0, 12 / kcal: 401]	Orangenquark [ML / 0 / kcal: 59]	Buttermilchbäll- chen [EI, GG, ML, WZ / 0 / kcal: 207]	Mini- Flammkuchen [GE, GG, ML, WZ / 1, 2 / kcal: 151]
Mittwoch 11.03.2026		Erbseintopf/ Mettwurstscheiben vom Schwein/  [ML, SL, SU / 0, 1, 2, 16 / kcal: 318]	Cremiger Steckrüben-Kartoffeleintopf/ Kaiserbrötchen/  [GG, ML, SU, WZ / 0 / kcal: 243]	Nuss-Nougat Pudding/ weiße Schokoraspeln/ [HN, ML, SF / 0 / kcal: 131]	Apfel- Streuselkuchen eigene Herstellung [EI, GG, ML, WZ / 0, 2, 12 / kcal: 417]	Hering in Senfsoße [FI, SE / 0 / kcal: 120]
Donnerstag 12.03.2026		Klopse Königsberger Art vom Schwein/ Kapernsoße/ Petersilienkartoffeln/ Rote Beete Salat/  [EI, GG, ML, SE, SU, WZ / 0, 2, 4, 12, 13, 30 / kcal: 455]	Gebratene Schupfnudeln mit Champignons und Paprika/ Kräuterrahmsauce/ Blattsalat/ Essig Öl Dressing/  [GG, ML, SE, SU, WZ / 0, 2, 12, 13 / kcal: 575]	Rote Beeren Grütze/ Vanillesauce/ [ML / 0, 12 / kcal: 91]	Café-Kränze [EI, GG, ML, SO, WZ / 0 / kcal: 243]	Antipasti Salat/ [SU / 0, 2, 13 / kcal: 57]
Freitag 13.03.2026		Fischstäbchen aus Seelachs/ Rahmspinat/ Kartoffelpüree/  [FI, GG, ML, SU, WZ / 0, 12 / kcal: 317]	Bauernfrühstück mit Zwiebeln/ bunter Salat/ Essig Öl Dressing/  [EI, SE, SU / 0, 2, 4, 12, 13 / kcal: 417]	Fruchtjoghurt/ [ML / 0 / kcal: 97]	Stracciatella- Kuchen [EI, GG, SO, WZ / 12 / kcal: 214]	Pfirsich- Mixmilch [ML / 0 / kcal: 58]
Samstag 14.03.2026		Weißkohleintopf mit Schweinespeck und Schmand  [ML / 0, 1 / kcal: 244]	Perlgraupeneintopf/ Landbrot/  [GE, GG, RO, SL, WZ / 0 / kcal: 291]	Griß-Pudding/ Erdbeersauce/ [GG, ML, WZ / 0 / kcal: 148]	Rosinenbrot [GG, WZ / 0 / kcal: 107]	Kartoffelsalat [EI, GG, SE, WZ / 1, 7, 12 / kcal: 171]
Sonntag 15.03.2026		Schweinenacknbraten braune Zwiebelsauce/ bunte Rübchen/ Kartoffeln/  [GG, ML, SU, WZ / 0, 2, 12, 13 / kcal: 414]	Penne Nudeln/ Basilikumsoße/ Tomatensalat/  [ML / 0 / kcal: 127]	Mousse au Chocolat/ [ML / 0 / kcal: 127]	Tiramisu Schnitte [EI, GG, ML, WZ / 0 / kcal: 294]	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.