



# Speiseplan

für die Woche vom 10.03.25 – 16.03.2025

	Vorspeise	Menü 1	Menü 2	Dessert	Nachmittagscafé	Abendessen Beilage
<b>Montag</b> 10.03.2025	<b>Gemüsesuppe</b> b,g,i,a1	<b>Fleischbällchen in Rahmsoße</b> b,g,i,a1 dazu <b>Kartoffeln und Erbsen</b> b,g,i,a1	<b>Fischfilet an Dillsoße</b> b,g,i,a1 dazu <b>Kartoffeln und Tomatensalat</b> b,g,5	<b>Quarkdessert mit Obst</b> i	<b>Nachmittagskaffee</b> dazu <b>Kekse</b> 1,i,M,a1	<b>saures Gemüse</b>
<b>Dienstag</b> 11.03.2025	<b>Bouillion</b> b,g,i,a1	<b>Putenbrustgulasch in Tomaten Gemüsesoße</b> b,g,i,a1 dazu <b>Penne Nudeln</b> a1	<b>Hähnchenschenkel aus dem Ofen</b> b,g,5 , dazu <b>Pommes Frites und Salat</b> b,g,i,m	<b>eing.Ananas</b>	<b>Blechkuchen Kokos</b> 1,i,M,a1	<b>Brotzeit auf dem Wohnbereich</b>
<b>Mittwoch</b> 12.03.2025		<b>Linsensuppe mit Suppengemüse</b> b,g, dazu ein <b>Brötchen</b> a1	<b>Paniertes Stielkotelett</b> b,g,a1,m, dazu <b>Bratkartoffeln und Bohnensalat mit roten Zwiebeln</b> b,g,m,i	<b>Milchreis</b> i	<b>Nachmittagskaffee</b> dazu <b>Kekse</b> 1,i,M,a1	<b>Pizzasnack</b> 1,i,M,a1
<b>Donnerstag</b> 13.03.2025	<b>Maiscremesuppe</b> b,g,i,a1	<b>Frikadelle</b> b,g,m,a1 dazu <b>Kartoffelstampf und Kohlrabigemüse</b> b,g,i,a1	<b>Kaiserschmarren mit Vanillesoße</b> 1,i,M,a1	<b>Joghurt mit Cornflakes</b> i	<b>Berliner</b> 1,i,M,a1	<b>Brotzeit auf dem Wohnbereich</b>
<b>Freitag</b> 14.03.2025	<b>geb. Kohlsuppe</b> b,g,i,a1	<b>Seelachs in Mehrkornpanade</b> b,g,a1-a6 dazu <b>Kartoffeln und Blattsalat mit Ei</b> m,b,g	<b>Kartoffeltaschen</b> b,g,m,i dazu <b>Ratatouilli Gemüse</b> b,g,a1	<b>Puddingdessert</b> i	<b>Nachmittagskaffee</b> dazu <b>Kekse</b> 1,i,M,a1	<b>Brotzeit auf dem Wohnbereich</b>
<b>Samstag</b> 15.03.2025	<b>Tagessuppe</b> b,g,i,a1	<b>Bauernroulade in Zwiebelsoße</b> b,g,i,a1 dazu <b>Karottenuntereinander</b> b,g	<b>Tortellini Pomodoro mit Tomatensoße</b> b,g,a1,	<b>Obstsalat</b>	<b>Nachmittagskaffee</b> dazu <b>Kekse</b> 1,i,M,a1	<b>Geflügelsalat mit Mandarinen</b> 1,i,M,a1
<b>Sonntag</b> 16.03.2025	<b>Kürbissuppe</b> b,g,i,a1	<b>Rinderbraten in Rotweinssoße</b> b,g,a1 dazu <b>Kartoffelgratin</b> b,g,i, und <b>Bohnen mit Specksoße</b> b,g	<b>Kürbissuppe mit Geflügelbällchen</b> b,g,i,a1,m	<b>Pudding Cappucino</b> i,1	<b>Sahneschnitte</b> 1,i,M,a1	<b>Brotzeit auf dem Wohnbereich</b>

Enthält Allergieauslösende Stoffe: a Glutenhaltig (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut) b Sellerie, c Krebstiere, d Lupine, e Sesam, f Fisch, g Senf h Erdnüsse, i Milcherzeugnisse, j Schwefeldioxyd, k Soja, l Schalenfrüchte (L1 Mandeln, L2 Haselnüsse, L3 Walnüsse, L4 Cashewnüsse, L5 Pekannüsse, L6 Paranüsse, L7 Pistazien, L8 Macadamia-Nüsse), m Eier, n Weichtiere. Zusatzstoffe: 1 Süßungsmittel, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoffe, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Alkohol

Änderungen vorbehalten!

Vegetarisches Gericht

Unterschrift Beirat \_\_\_\_\_