

Speiseplan vom 06.03.- 12.03.2023

| | Vollkost | Leichte Vollkost | Vegetarisch | Dessert |
|-----------|---|---|--|--|
| Mo | Eisbergsalat Pancakes mit Karamellsirup *E*G*M 630 kcal | Eisbergsalat Spaghetti Bolognese *G*M*E 574 kcal | Eisbergsalat Linsenfrikadellen mit Kartoffel- Gurkensalat *G*M*E 566 kcal | Apfelmark *G*M 240 kcal |
| Di | Gemüsecremesuppe Kasselernacknbraten in Soße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln *S*G*M*E*D 670 kcal | Gemüsecremesuppe Rührei mit Spinat und Stampfkartoffeln *E*G*M* 590 kcal | Gemüsecremesuppe Zucchinipfanne mit Kichererbsen *G*M*I 589 kcal | Buttermilch- speise Zitrone *G*M 240 kcal |
| Mi | Eisbergsalat Schnippelbohneintopf mit Rauchfleischeinlage *M*I*S 599 kcal | Karottencremesuppe Kartoffelauflauf mit Broccoli und Schinken *S*M*G 630 kcal | Karottencremesuppe Milchreisauflauf mit Erdbeeren *G*M 655 kcal | Heidelbeer- Quarkspeise *G*M 172 kcal |
| Do | Salat Hausgemachter Kartoffelsalat mit Bratwürstchen *S*G*M*E 656 kcal | Salat Thunfischpizza *F*G*M 605 kcal | Salat Gemüselasagne *G*M 615 kcal | Schokoladen- pudding mit Sahnehaube *G*M 250 kcal |
| Fr | Gurkensalat Bratheringe mit Rissole- kartoffeln und Remouladensoße G*M*F 654 kcal | Gurkensalat Spinatquiche mit Fetakäse *G*M*E 564 kcal | Gurkensalat Kartoffeln mit Kräuterquark *I*M*G 605 kcal | Tiramisu *G*M 230 kcal |
| Sa | Eisbergsalat Bunter Gemüseintopf mit Mettbällchen *E*I*S*G*M 544 kcal | Gemüsebrühe mit Kräutern Falscher Hase in Jägersoße mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln *I*E*S*G*M*D 623kcal | Gemüsebrühe mit Kräutern Quark-Pfirsichauflauf mit Vanillesoße *I*E*G*M 624kcal | Ananas Quarkspeise *G*M 172 kcal |
| So | Spargelcremesuppe Ungarisches Gulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln *G*M 627 kcal | Spargelcremesuppe Putenschnitzel in Orangensoße, Blumenkohlröschen und Reis *E*G*M 635 kcal | Spargelcremesuppe Getreidebraten in Rahmsoße mit Rotkohl und Salzkartoffeln *G*M*E 645 kcal | Marzipanmus *G*M 240 kcal |

G*Gluten, K*Krebse, E*Eier, F*Fisch, N*Nüsse, M*Milch, A*Soja, D*Senf, C*Weichtiere, L*Lupinen, J*Sesam, I*Sellerie,
H*Schwefel+Sulfite *S Schweinefleisch Diäten werden individuell erstellt. Änderungen vorbehalten