

# Unser Speiseplan

für die Woche vom 02.03. – 06.03.2026

Mo



Blumenkohlsuppe <sup>b</sup>  
Hühnerfrikassee mit Reis  
Quarkspeise mit Fruchtspiegel <sup>i</sup>



Veg. Paella

Dü



Kohlrabisuppe <sup>b</sup>  
Hähnchenschlegel, breite Nudeln <sup>a1</sup>, Soße  
Grießdessert <sup>i</sup>



Breite Nudeln <sup>a1</sup>, Pilzrahmsauce <sup>i</sup>

Mi



Graupensuppe <sup>b</sup>  
Fischfilet Bordelaise <sup>a1</sup>, Salzkartoffeln, Frankfurter grüne Soße, <sup>b</sup>  
Schokopudding, <sup>i</sup>



Rührei, Salzkartoffeln, Frankfurter grüne Soße, <sup>b</sup>

Do



Nudelsuppe <sup>a1, b</sup>  
Veg. Tellerrösti überbacken <sup>a1, i</sup>  
Gebäck <sup>a1, e, i</sup>



Fr



Vorsuppe <sup>b</sup>,  
Apfelkräpfle <sup>a1</sup> mit Vanillesoße <sup>i</sup>  
Obst



JEDEN TAG HABEN WIR EIN REICHHALTIGES SALATBUFFET!

**AUS WIRTSCHAFTLICHEN UND NACHHALTIGEN GRÜNDEN BEHALTEN WIR UNS  
ÄNDERUNGEN IN DER SPEISEFOLGE VOR!**



Tagesgericht

vegetarisches Gericht

1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärtzt, 7) mit Phosphat, 8) unter Schutzatmosphäre verpackt, 9) Süßungsmittel, 11) mit einer Zuckerart, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) kann abführend wirken, 14) koffeinhaltig, 15) chininhaltig, 16) Kochsalz, 17) Zucker, a) glutenhaltig, b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Sesam, e) Eier, f) Krustentiere, g) Schalenfrüchte, h) Soja, i) Milch einschl. Laktose, j) Fisch, k) Senf, l) Sulfite, m) Lupine, n) Weichtiere, a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut, g1) Mandeln, g2) Haselnüsse, g3) Walnüsse, g4) Cashew, g5) Pecannüsse, g6) Paranüsse, g7) Pistazie, g8) Macadamianüsse, g9) Queenslandnüsse