

MENÜPLAN VOM 23.03.2026 BIS 29.03.2026 [KW 13]



	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 23.03.2026	Fleischbrühe mit Reis		Marmorkuchen
	Chili con Carne, dazu Reis	Tortellini mit Carbonarasauce (s)	
	Pflaumenkompott		
DIENSTAG 24.03.2026	Gemüsesuppe		Haferflockensuppe
	Brokkoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce, dazu Salat	Kibbelinge (Seelachs) mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat	
	Grießpudding		
MITTWOCH 25.03.2026	Rindssuppe mit Risoni		Heidelbeeruchen
	Schnitzel (s) mit Blumenkohl-Paprikagemüse, dazu Salzkartoffeln	Gyros vom Schwein (s), dazu Kroketten und Krautsalat (7)	
	Amarenacreme		
DONNERSTAG 26.03.2026	Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsauce, dazu Gemüsereis		Obstsalat
	Butterspätzle, dazu Paprikasauce und Tagessalat		
	Quarkspeise		
FREITAG 27.03.2026	Sellerie-Apfelsuppe		Berliner
	Lachs mit Fenchel-Dillgemüse, dazu Kartoffelpüree	Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Kartoffelpüree	
	Fruchtjoghurt		
SAMSTAG 28.03.2026	Hühnerkraftbrühe mit Backerbsen		Heringsfilet in Tomatensauce
	Schupfnudeln mit Kohl und Mettwurst, dazu Sahnesauce	Erseneintopf mit Bockwurst (s) (2,16) und Brötchen	
	Vanillepudding		
SONNTAG 29.03.2026	Zarter Sauerbraten (r) dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße(4)		Muffin
	Leberkäsebällchen in Biersauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln		
	Sahnedessert		
			Milchsuppe "Vanille"
			Obstfladen
			Eiersalat
			Donauwelle
			Milchreis mit Zimt und Zucker
			Schokotorte
			Himbeersmoothie

(1) Konservierungsstoff (2) Antioxidationsmittel (3) Geschmacksverstärker (4) Süßungsmittel (5) koffeinhaltig (6) kakaohaltiger Fettglasur (7) Zuckerart & Süßungsmittel (10) Phenylalaninquelle (12) Farbstoff (13) geschwefelt (14) gewachst (15) geschwärzt (16) Phosphat (19) Milcheiweiß (m) Schweinefleischfrei (a) alkoholhaltig (r) Rindfleisch (s) Schweinefleisch (h) Hähnchenfleisch (p) Putenfleisch