

Speiseplan vom 09.03.-12.03.2026 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 09.03.	vegetarische Paprikaschote Vollkornreis Tomatensauce	(f.i.) g.	Obstkorb	(1.)
Dienstag 10.03.	Lachs im Backteig Kräuterkartoffeln Gurkensalat in Dill- Essig- Öl- Dressing	a1.c.d. (l.)	Kirschquark	g.
Mittwoch 11.03.	Schupfnudel – Gemüse – Pfanne (Brokkoli, Möhren, Mais) Gelbe Bohnensalat mit saure Sahne Dressing	a1.c. g.	Marillenknödel mit Vanillecreme	g.a1.c. (h1.h2.h3. f.)
Donnerstag 12.03.	Käse- Lauch- Suppe (Rindfleischgehacktes, Porree, Schmelzkäse) Roggenbrötchen	a1.(c.g.i.j.) a2.	Grießpudding	a1. g

Zusatzstoffe:

1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte,

2 = färbende Lebensmittel (Farbstoffe= Kurkuma, Paprikaextrakt, Tropenfruchtextrakt)

3= Nitrit Pökelsalz, 4 = Konservierungsstoffe, 5 = Süßungsmittel, 6 = Aromen

Allergene:

a = Gluten haltiges Getreide – sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4Hafer, a5 Dinkel), b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse,

e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, f = Sojabohnen und draus hergestellte Erzeugnisse,

g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) h = Schalenfrüchte (h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pekan Nüsse, h6 Pistazien, h7 Makadamia Nüsse, h8 Queensland Nüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse, i = Sellerie und draus hergestellte Erzeugnisse, j = Senf und draus hergestellte Erzeugnisse,

k = Sesamsamen und draus hergestellte Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, m = Lupinen und draus hergestellte Erzeugnisse, n = Weichtiere und draus hergestellte Erzeugnisse

() Kann Spuren des Allergens enthalten.

Da in unserem Betrieb auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden, kann eine unbeabsichtigte Kontamination mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.

Speiseplan vom 09.03.-12.03.2026 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 09.03.	vegetarische Paprikaschote Vollkornreis Tomatensauce	(f.i.) g.	Obstkorb	(1.)
Dienstag 10.03.	Lachs im Backteig Kräuterkartoffeln Gurkensalat in Dill- Essig- Öl- Dressing	a1.c.d. (l.)	Kirschquark	g.
Mittwoch 11.03.	Schupfnudel – Gemüse – Pfanne (Brokkoli, Möhren, Mais) Gelbe Bohnensalat mit saure Sahne Dressing	a1.c. g.	Marillenknödel mit Vanillecreme	g.a1.c. (h1.h2.h3. f.)
Donnerstag 12.03.	Käse- Lauch- Suppe (Rindfleischgehacktes, Porree, Schmelzkäse) Roggenbrötchen	a1.(c.g.i.j.) a2.	Grießpudding	a1. g

Zusatzstoffe:

1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte,

2 = färbende Lebensmittel (Farbstoffe= Kurkuma, Paprikaextrakt, Tropenfruchtextrakt)

3= Nitrit Pökelsalz, 4 = Konservierungsstoffe, 5 = Süßungsmittel, 6 = Aromen

Allergene:

a = Gluten haltiges Getreide – sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4Hafer, a5 Dinkel), b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse,

e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, f = Sojabohnen und draus hergestellte Erzeugnisse,

g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) h = Schalenfrüchte (h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pekan Nüsse, h6 Pistazien, h7 Makadamia Nüsse, h8 Queensland Nüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse, i = Sellerie und draus hergestellte Erzeugnisse, j = Senf und draus hergestellte Erzeugnisse,

k = Sesamsamen und draus hergestellte Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, m = Lupinen und draus hergestellte Erzeugnisse, n = Weichtiere und draus hergestellte Erzeugnisse

() Kann Spuren des Allergens enthalten.

Da in unserem Betrieb auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden, kann eine unbeabsichtigte Kontamination mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.

Speiseplan vom 09.03.-12.03.2026 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 09.03.	vegetarische Paprikaschote Vollkornreis Tomatensauce	(f.i.) g.	Obstkorb	(1.)
Dienstag 10.03.	Lachs im Backteig Kräuterkartoffeln Gurkensalat in Dill- Essig- Öl- Dressing	a1.c.d. (l.)	Kirschquark	g.
Mittwoch 11.03.	Schupfnudel – Gemüse – Pfanne (Brokkoli, Möhren, Mais) Gelbe Bohnensalat mit saure Sahne Dressing	a1.c. g.	Marillenknödel mit Vanillecreme	g.a1.c. (h1.h2.h3. f.)
Donnerstag 12.03.	Käse- Lauch- Suppe (Rindfleischgehacktes, Porree, Schmelzkäse) Roggenbrötchen	a1.(c.g.i.j.) a2.	Grießpudding	a1. g

Zusatzstoffe:

1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte,

2 = färbende Lebensmittel (Farbstoffe= Kurkuma, Paprikaextrakt, Tropenfruchtextrakt)

3= Nitrit Pökelsalz, 4 = Konservierungsstoffe, 5 = Süßungsmittel, 6 = Aromen

Allergene:

a = Gluten haltiges Getreide – sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4Hafer, a5 Dinkel), b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse,

e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, f = Sojabohnen und draus hergestellte Erzeugnisse,

g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) h = Schalenfrüchte (h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pekan Nüsse, h6 Pistazien, h7 Makadamia Nüsse, h8 Queensland Nüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse, i = Sellerie und draus hergestellte Erzeugnisse, j = Senf und draus hergestellte Erzeugnisse,

k = Sesamsamen und draus hergestellte Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, m = Lupinen und draus hergestellte Erzeugnisse, n = Weichtiere und draus hergestellte Erzeugnisse

() Kann Spuren des Allergens enthalten.

Da in unserem Betrieb auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden, kann eine unbeabsichtigte Kontamination mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.

Speiseplan vom 09.03.-12.03.2026 kurzfristige Änderungen behalten wir uns vor!

Datum	Tagesmenü	Zusatzst. Allergene	Dessert	Zusatzst. Allergene
Montag 09.03.	vegetarische Paprikaschote Vollkornreis Tomatensauce	(f.i.) g.	Obstkorb	(1.)
Dienstag 10.03.	Lachs im Backteig Kräuterkartoffeln Gurkensalat in Dill- Essig- Öl- Dressing	a1.c.d. (l.)	Kirschquark	g.
Mittwoch 11.03.	Schupfnudel – Gemüse – Pfanne (Brokkoli, Möhren, Mais) Gelbe Bohnensalat mit saure Sahne Dressing	a1.c. g.	Marillenknödel mit Vanillecreme	g.a1.c. (h1.h2.h3. f.)
Donnerstag 12.03.	Käse- Lauch- Suppe (Rindfleischgehacktes, Porree, Schmelzkäse) Roggenbrötchen	a1.(c.g.i.j.) a2.	Grießpudding	a1. g

Zusatzstoffe:

1 = gewachst bei Obst, besonders Äpfel und Zitrusfrüchte,

2 = färbende Lebensmittel (Farbstoffe= Kurkuma, Paprikaextrakt, Tropenfruchtextrakt)

3= Nitrit Pökelsalz, 4 = Konservierungsstoffe, 5 = Süßungsmittel, 6 = Aromen

Allergene:

a = Gluten haltiges Getreide – sowie daraus hergestellte Erzeugnisse (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4Hafer, a5 Dinkel), b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse, c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse, d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse,

e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse, f = Sojabohnen und draus hergestellte Erzeugnisse,

g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschl. Laktose) h = Schalenfrüchte (h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Cashewnüsse, h5 Pekan Nüsse, h6 Pistazien, h7 Makadamia Nüsse, h8 Queensland Nüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse, i = Sellerie und draus hergestellte Erzeugnisse, j = Senf und draus hergestellte Erzeugnisse,

k = Sesamsamen und draus hergestellte Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, m = Lupinen und draus hergestellte Erzeugnisse, n = Weichtiere und draus hergestellte Erzeugnisse

() Kann Spuren des Allergens enthalten.

Da in unserem Betrieb auch Produkte mit allergenen Zutaten verarbeitet werden, kann eine unbeabsichtigte Kontamination mit kennzeichnungspflichtigen Allergenen nicht zu 100 % ausgeschlossen werden.

