

Speiseplan vom 02.03.2026 bis 06.03.2026 KW10

	Montag 02.03.2026	Dienstag 03.03.2026	Mittwoch 04.03.2026	Donnerstag 05.03.2026	Freitag 06.03.2026
Menü 1	Karotten-Mix aus gelben und orangenen Möhrenscheiben in Béchamel-Sauce [ML, GG, WZ / kcal: 24] Langkornreis [kcal: 101] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Grünes Pesto mit Spinat "kalt" [EI, ML / kcal: 26] Blumenkohl-Mais-Salat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 57] 	Schwenkkartoffeln [SE / kcal: 91] Schnittlauch-Dip [ML, GG, WZ, EI, SE / kcal: 144] Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 48] 	Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 56] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, WZ, ML, SU / 2 / kcal: 47]
Menü 2	Nudel-Brokkoli-Auflauf mit Mozzarella überbacken [GG, WZ, ML, EI / kcal: 148] Mais "natur" [kcal: 109] 	Geflügelfrikadelle in [EI, GG, GE, WZ, SL, SE / 7 / kcal: 231] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Salzkartoffeln [kcal: 73] Erbsen und Möhren "natur" [kcal: 55] 	Lachswürfel in Curry-Paprikasauce [FI, GG, WZ, ML, SE / 7 / kcal: 82] Vollkornreis [kcal: 106] Brechbohnen "natur" [kcal: 33] 	Spätzle [GG, WZ, EI / kcal: 138] Champignonragout [GG, WZ, SU, ML / 12 / kcal: 15] Blattsalat [kcal: 11] Preiselbeer-Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 102] 	- [kcal: 0]
Pasta-Teller	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Käsesauce [ML, GG, WZ / kcal: 34] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, WZ, ML, SU / 2 / kcal: 47] 	- [kcal: 0]	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Süß-saure Sauce [SU, GG, WZ, SE / 2, 7 / kcal: 79] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, WZ, ML, SU / 2 / kcal: 47] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Thunfisch-Tomaten-Sauce [FI, GG, WZ / kcal: 66] Salat mit Dressing [SE, EI, GG, WZ, ML, SU / 2 / kcal: 47] 	- [kcal: 0]
Salat-Teller	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0] 	Bunter gemischter Salatteller [kcal: 0] Topping des Tages [kcal: 0]

Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü

