



Mittagspeiseplan für die Woche vom 24.02.2025 bis 02.03.2025

	Vollkost - Menü I			Leichte Vollkost - Menü II			Nachtisch	
Montag 24.02.2025	Putenschnitzel mit Kroketten, Gemüse und Soße <small>1, 2, 3, 8, a, h, j</small>	458 kcal 458 kcal	42 gKH	Grießschnitte mit Zimt und Zucker <small>2, 3, 6, 4, h, j</small>	458 kcal 458 kcal	67 gKH	Fruchtjoghurt	
Dienstag 25.02.2025	Nudel-Hackfleisch-Auflauf mit Soße und Salat <small>1, 2, 3, h,</small>	346 kcal 127 kcal 473 kcal	17 gKH 27 gKH	Semmelknödel mit Pilzragout <small>1, 7, b, e, j</small>	319 kcal 319 kcal	33 gKH	Birnenstücke	
Mittwoch 26.02.2025	Frikadelle mit Bratkartoffel und Karotten-Erbsegemüse <small>1, 7, a, b, f, h, j</small>	237 kcal 113 kcal 127 kcal 461 kcal	36 gKH 21 gKH 27 gKH	Eier mit Frankfurter Grüne Soße dazu Salzkartoffeln <small>2, 3, 6, 7, 8, b, e, h, j</small>	232 kcal 127 kcal 359 kcal	46 gKH 27 gKH	Quarkspeise	
Donnerstag 27.02.2025	Linsensuppe mit Wiener <small>1, 2, 3, 8, a, e, j</small>	438 kcal 438 kcal	34 gKH	gefüllte Zucchini mit Reis und Tomatensoße <small>1, 2, 3, h,</small>	327 kcal 127 kcal 454 kcal	34 gKH 27 gKH	Frischobst	
Freitag 28.02.2025	Backfisch mit Kräuterkartoffeln und Zitronensoße <small>2, 3, 10, b, e, j</small>	198 kcal 127 kcal 54 kcal 379 kcal	20 gKH 27 gKH 19 gKH	Grünkernküchle mit Kartoffelsalat <small>1, 7, b, e, j</small>	257 kcal 127 kcal 384 kcal	32 gKH 27 gKH	Vanillepudding	
Samstag 01.03.2025	Kartoffelsuppe mit Bockwurst und Brot <small>2, 3, 8, a, e, j</small>	263gKH 127 kcal 354 kcal		Kartoffelsuppe mit Bockwurst und Brot <small>1, 2, 3, h,</small>	283 kcal 127 kcal 390 kcal	36 gKH 27 gKH	Fruchtsalat	
Sonntag 02.03.2025	Schweinelende in Pfefferrahmsoße dazu Bandnudeln und Gemüse <small>1, 2, a, b, e, j,</small>	183 kcal 54 kcal 127 kcal 365 kcal	10 gKH 4 gKH 27 gKH	Putengulasch dazu Bandnudeln und Soße <small>1, 2, 3, 7, 8, b, h, j</small>	223 kcal 127 kcal 54 kcal 404 kcal	53 gKH 27 gKH 4 gKH	Zitronen-Mousse	

Ihr
Küchen-
wünscht
Appetit"

Team
"Guter"

Zusatzstoffe

1 Glutenhaltig, 2 Milchprodukte, 3 Eier, 4 Soja, 5 Erdnüsse, 6 Schalenfrüchte, 7 Sellerie, 8 Senf, 10 Fisch, 11 Sesamsamen, Schwefeldioxid u. Sulfite, 12 Lupinen
 a Farbstoff, b Konservierungsstoff, c Nitritpökelsalz, d geschwefelt, e geschwärzt, g Phosphat, h Geschmacksverstärker, i gewachst, j Süßungsmittel, m kann bei übermäßigem
 Verzehr abführend wirken

Änderungen vorbehalten



Mittagspeiseplan für die Woche vom 03.03.2025 bis 09.03.2025

	Vollkost - Menü I			Leichte Vollkost - Menü II			Nachtisch	
Montag 03.03.2025	Jägerschnitzel mit Kroketten und Salet 1, 2, 3, h, 390 kcal	263 kcal 127 kcal 54 kcal 36 gKH 27 gKH 17 gKH		Apfelstrudel mit Vanillesoße 2, 3, 6, 4, h, j 458 kcal	458 kcal 67 gKH		Fruchtjoghurt	
Dienstag 04.03.2025	gebackener Fleischkäse mit Kartoffelpüree, Mischgemüse und Soße 1, 2, 3, h, 473 kcal	292 kcal 54 kcal 127 kcal 31 gKH 17 gKH 27 gKH		Gemüseschnitte mit Kartoffelsalat und Käuterquark 1, 7, b, e, j 319 kcal	319 kcal 32 gKH		Schokopudding	
Mittwoch 05.03.2025	Nudeln mit Schinken-Sahnesoße 7, a, b, f, h, j 461 kcal	350 kcal 127 kcal 39 gKH 27 gKH		Käsespätzle mit Zwiebelsoße und Salat 2, 3, 6, 7, 8, b, e, h, j 359 kcal	232 kcal 127 kcal 46 gKH 27 gKH		Frischobst	
Donnerstag 06.03.2025	gebackene Maultaschen mit Kartoffelsalat und Soße 2, 3, 8, a, e, j 517 kcal	336 kcal 54 kcal 127 kcal 34 gKH 17 gKH 27 gKH		Hühnerfrikassee dazu Reis 1, 2, 3, h, 327 kcal	327 kcal 127 kcal 54 kcal 34 gKH 27 gKH 17 gKH		Quark	
Freitag 07.03.2025	Fischfilet Müllerin-Art mit Salzkartoffel und Kräutersoße 1, 7, b, e, j 379 kcal	198 kcal 127 kcal 54 kcal 20 gKH 27 gKH 19 gKH		Kartoffelpuffer Apfelbrei 2, 3, 10, b, e, j 384 kcal	384 kcal 32 gKH		Pfirsichwürfel	
Samstag 08.03.2025	deftige Gulaschsuppe dazu Brot 2, 3, 8, a, e, j 458 kcal	438 kcal 42 gKH		deftige Gulaschsuppe dazu Brot 2, 3, 8, a, h, j 458 kcal	458 kcal 42 gKH		Grütze	
Sonntag 09.03.2025	Krustenbraten mit Knödel, Gemüse und Biersoße 1, 2, a, b, e, j, 395 kcal	193 kcal 54 kcal 127 kcal 10 gKH 4 gKH 27 gKH		Rindergulasch mit Nudeln und Salat 1, 2, 3, 7, 8, b, h, j 404 kcal	223 kcal 127 kcal 54 kcal 53 gKH 27 gKH 4 gKH		Eis	

Ihr
Küchen-
wünscht
Appetit“

Team
“Guten

Zusatzstoffe

1 Glutenhaltig, 2 Milchprodukte, 3 Eier, 4 Soja, 5 Erdnüsse, 6 Schalenfrüchte, 7 Sellerie, 8 Senf, 10 Fisch, 11 Sesamsamen, Schwefeldioxid u. Sulfite, 12 Lupinen
a Farbstoff, b Konservierungsstoff, c Nitritpökelsalz, d geschwefelt, e geschwärzt, g Phosphat, h Geschmacksverstärker, i gewachst, j Süßungsmittel, m kann bei übermäßigen
Verzehr abführend wirken

Änderungen vorbehalten



Mittagspeiseplan für die Woche vom 10.03.2025 bis 16.03.2025

	Vollkost - Menü I			Leichte Vollkost - Menü II			Nachtisch	
Montag 10.03.2025	Paprikaschnitzel mit Kartoffeln, Salat und Soße 2, 3, 8, a, e, j	173 kcal 127 kcal 54 kcal 354 kcal	20 Gkh 27 gKH 27 gKH	Quarkauflauf mit warmen Kirschen 2, 3, 6, 4, h, j	458 kcal 67 gKH 458 kcal		Joghurt	
Dienstag 11.03.2025	Hackbällchen mit Reis und Tomatensoße 1, 2, 3, h,	346 kcal 127 kcal 473 kcal	17 gKH 27 gKH	Spaghetti mit Bolognese und Salat 1, 2, 3, h,	327 kcal 127 kcal 454 kcal	34 gKH 27 gKH	Karamellpudding	
Mittwoch 12.03.2025	Puten Gyros mit Reis, Kräuterquark und Krautsalat 7, a, b, f, h, j	134 kcal 127 kcal 261 kcal	12 gKH 27 gKH	Grünkohl mit Kartoffeln und Mettwurst 2, 3, 6, 7, 8, b, e, h, j	232 kcal 127 kcal 126 kcal 485 kcal	78 gKH 27 gKH 27 gKH	Pflaumen Kompott	
Donnerstag 13.03.2025	Nudeln mit Tomaten-Speck-Soße 2, 3, 8, a, e, j	378 kcal 377 kcal	34 gKH	Hackfleisch-Pilz-Eintopf mit Spätzle und Salat 1, 2, 3, h,	327 kcal 127 kcal 454 kcal	34 gKH 27 gKH	Frischobst	
Freitag 14.03.2025	Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remoulde 2, 3, 10, b, e, j	148 kcal 127 kcal 54 kcal 329 kcal	20 gKH 27 gKH 19 gKH	Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Rührei 1, 2, 3, h,	327 kcal 127 kcal 454 kcal	34 gKH 27 gKH	Götterspeise	
Samstag 15.03.2025	Gulaschtopf mit Kartoffeln und Gemüse 2, 3, 8, a, h, j	127 kcal 331 kcal 458 kcal	27 gKH 37 gKH	Gulaschtopf mit Kartoffeln und Gemüs 1, 2, 3, h,	127 kcal 331 kcal 458 kcal	27 gKH 37 gKH	Obstsalat	
Sonntag 16.03.2025	Schweinekotelett mit Kartoffelbrei Sauerkraut und Soße 1, 2, a, b, e, j,	183 kcal 54 kcal 127 kcal 364 kcal	10 gKH 4 gKH 27 gKH	gegrillte Hähnchenbrust mit Curry-Kokos-Soße Reis und Salat 1, 2, 3, 7, 8, b, h, j	223 kcal 127 kcal 54 kcal 404 kcal	78 gKH 27 gKH 4 gKH	Paradies-Creme	

Ihr
Küchen-
wünscht
Appetit“

Team
“Guten

Zusatzstoffe

1 Glutenhaltig, 2 Milchprodukte, 3 Eier, 4 Soja, 5 Erdnüsse, 6 Schalenfrüchte, 7 Sellerie, 8 Senf, 10 Fisch, 11 Sesamsamen, Schwefeldioxid u. Sulfite, 12 Lupinen
a Farbstoff, b Konservierungsstoff, c Nitritpökelsalz, d geschwefelt, e geschwärzt, g Phosphat, h Geschmacksverstärker, i gewachst, j Süßungsmittel, m kann bei übermäßigem
Verzehr abführend wirken

Änderungen vorbehalten



Mittagspeiseplan für die Woche vom 17.03.2025 bis 23.03.2025

	Vollkost - Menü I			Leichte Vollkost - Menü II			Nachtisch	
Montag 17.03.2025	Zwiebelschnitzel mit Kartoffeln und Soße 2, 3, 8, a, h, j	458 kcal 458 kcal	39 gKH	Pellkartoffeln mit Kräuterquark 2, 3, 6, 4, h, j	458 kcal 458 kcal	67 gKH	Fruchtjoghurt	
Dienstag 18.03.2025	Kartoffeleintopf mit Wiener 1, 2, 3, h	346 kcal 127 kcal 473 kcal	17 gKH 27 gKH	Marillenknödel mit Vanillesoße 1, 7, b, e, j	319 kcal 319 kcal	33 gKH	Zimt-Kirschen	
Mittwoch 19.03.2025	Nudel-Hack-Auflauf mit Soße und Salat 1, 2, 3, h	346 kcal 127 kcal 473 kcal	17 gKH 27 gKH	Putenroulade mit Spätzle, Brokkoligemüse und Rahmsoße 2, 3, 6, 7, 8, b, e, h, j	127 kcal 126 kcal 485 kcal	27 gKH 27 gKH	Frischobst	
Donnerstag 20.03.2025	Schaschlikspieße mit Butterreis und Paprikasoße 1, 2, a, b, e, j	183 kcal 54 kcal 127 kcal 365 kcal	10 gKH 4 gKH 27 gKH	gefüllte Paprika mit Butterreis und Tomatensoße 1, 2, 3, h	227 kcal 124 kcal 351 kcal	39 gKH 15 gKH	Schokomousse	
Freitag 21.03.2025	Fischfilet Bordelaise mit Kartoffeln und Kräutersoße 2, 3, 10, b, e, j	198 kcal 127 kcal 54 kcal 379 kcal	20 gKH 27 gKH 19 gKH	Griesbrei mit Zimt und Zucker 1, 7, b, e, j	357 kcal 357 kcal	32 gKH	Tiramisu	
Samstag 22.03.2025	Gemüseintopf mit Bockwurst 2, 3, 8, a, e, j	312 kcal 312 kcal	32 gKH	Gemüseintopf mit Bockwurst 1, 2, 3, h	312 kcal 312 kcal	32 gKH	Götterspeise	
Sonntag 23.03.2025	Rinderroulade mit Knödel, Rotkohl und Soße 1, 2, a, b, e, j	183 kcal 54 kcal 127 kcal 365 kcal	10 gKH 4 gKH 27 gKH	Putenrollbraten Knödel, Mischgemüse und Soße 1, 2, 3, 7, 8, b, h, j	223 kcal 127 kcal 54 kcal 404 kcal	78 gKH 27 gKH 4 gKH	Eis	

Ihr
Küchen-
wünscht
Appetit“

Team
“Guten

Zusatzstoffe

1 Glutenhaltig, 2 Milchprodukte, 3 Eier, 4 Soja, 5 Erdnüsse, 6 Schalenfrüchte, 7 Sellerie, 8 Senf, 10 Fisch, 11 Sesamsamen, Schwefeldioxid u. Sulfite, 12 Lupinen
a Farbstoff, b Konservierungsstoff, c Nitritpökelsalz, d geschwärzelt, e geschwärzt, g Phosphat, h Geschmacksverstärker, i gewachst, j Süßungsmittel, m kann bei übermäßigen
Verzehr abführend wirken

Änderungen vorbehalten



Mittagspeiseplan für die Woche vom 24.03.2025 bis 30.03.2025

	Vollkost - Menü I			Leichte Vollkost - Menü II			Nachtisch	
Montag 24.03.2025	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Soße SF, Mi, Sw, 2, 4, 8	263 kcal 127 kcal 390 kcal	36 gKH 27 gKH	Kirschmichel mit Vanillesoße GL, Ei, Mi, V, 11	458 kcal 458 kcal	67 gKH	Pudding	
Dienstag 25.03.2025	Bratwurst mit Püree Kohlrabigemüse und Soße GI, Mi, 2, 4	346 kcal 127 kcal 473 kcal	17 gKH 27 gKH	Gemüselasagne mit Tomatensoße und Salat GI, Ei, Mi, Sw, 4	319 kcal 319 kcal	33 gKH	Quarkspeise	
Mittwoch 26.03.2025	Kasselerbraten mit Sauerkraut, Püree und Soße SF, Mi, Sw, 2, 4, 8	263 kcal 127 kcal 390 kcal	36 gKH 27 gKH	Asiatische Reispfanne mit buntem Gemüse Se, Sj, 1, 2, 4, 8	232 kcal 127 kcal 359 kcal	46 gKH 27 gKH	Apfelkompott	
Donnerstag 27.03.2025	Putengulasch mit Erbsen und Karotten dazu Spätzle GI, Ei, 4, 8	238 kcal 127 kcal 71 kcal 436 kcal	25 gKH 27 gKH 2 gKH	Gemüse-Nudel-Auflauf mit Tomatensoße und Salat GI, Ei, Mi, V, 2, 4, 11	327 kcal 127 kcal 454 kcal	34 gKH 27 gKH	Frischobst	
Freitag 28.03.2025	Paniertes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade GI, Ei, Mi, Fi, 4	198 kcal 127 kcal 54 kcal 379 kcal	20 gKH 27 gKH 19 gKH	Tortellini mit Käse-Sahne-Soße GI, Ei, Mi, 4, 8, 11	257 kcal 127 kcal 384 kcal	32 gKH 32 gKH 27 gKH	Cremespeise	
Samstag 29.03.2025	herzhafter Gemüse Eintopf dazu Brot GI, Si, 2, 4	458 kcal 458 kcal	42 gKH	herzhafter Gemüse Eintopf dazu Brot GI, Si, 2, 4	458 kcal 458 kcal	42 gKH	Fruchtcocktail	
Sonntag 30.03.2025	Schweinerouladen Jäger Art mit Nudeln und Salat GI, Ei, Si, Sw, 2, 4, 8	183 kcal 54 kcal 127 kcal 365 kcal	10 gKH 4 gKH 27 gKH	Krautwickel mit Kartoffeln und Kümmelsoße GI, Ei, Si, 2, 4, 8	223 kcal 127 kcal 54 kcal 404 kcal	78 gKH 27 gKH 4 gKH	Tiramisucreme	

Ihr
Küchen-
wünscht
Appetit“

Team
“Guten

Die Bezeichnung, der Zusatzstoffe und der Allergene entnehmen Sie bitte dem Aushang.

Änderungen vorbehalten