



Speiseplan – März 2026

KW 10 02.03. – 06.03.	MO	DI	MI	DO	FR
	Lasagne Quarkspeise mit Schokostreusel a1, c, g, 16	Hühnerfrikassee mit Naturreis a1, g, 3, 15	Pfannkuchen mit Apfelmus a1, c, g, 3	Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Gurkensalat a1, c, d, g	Tomatensuppe mit Reis Wackelpudding a, c, f, g, h, 1

KW 11 09.03. – 13.03.	MO	DI	MI	DO	FR
	Kartoffelgratin mit Hähnchenfilet und Gemüse a1, c, f, g, i, j, 15	Spinatlasagne Gemüseplatte a1, c, f, g	Selbstbelegte Hot Dogs a1, g, i, j, k, 1, 2, 3, 9, 17	Kartoffelsuppe mit Würstchen a1, c, g, i, 2, 3, 17	Milchreis mit Zimt und Zucker a1, g

KW 12 16.03. – 20.03.	MO	DI	MI	DO	FR
	Grießbrei mit Kirschen a1, g	Nudelsuppe mit Brötchen Obstplatte a1, c, f, g, i, j	Rindergulasch mit Salzkartoffeln und Karottensalat a1, c, g, i, 16	Tortellini mit Käse-Sahne-Soße a1, c, f, g, i, j, k, 9	Chicken Nuggets mit Pommes und Kräuterquark a1, c, g, 15

KW 13 23.03. – 27.03.	MO	DI	MI	DO	FR
	Vollkornnudeln mit Tomatensoße Schokopudding a1, c, f, g, h, j, 3	Kartoffelpuffer mit Apfelmus a1, c, 3	Hähnchenschnitzel mit Salzkartoffeln und Kräutersoße a1, c, f, g, i, j, 15	Spaghetti Bolognese a1, c, f, g, i, j, m	Rahmspinat mit Rührei und Salzkartoffeln a1, c, g

KW 14 30.03. – 31.03.	MO	DI	MI	DO	FR
	Pizza Gemüseplatte a1, g, i, j, 2, 3, 9, 15	Köttbullar in Rahmsoße mit Reis Erdbeerquark a1, c, f, g, i, j, 16			

Bitte bestellen Sie das Mittagessen schriftlich per Mail bis zum 23.02.2026.

Der Zahlungszeitraum ist vom 26.02. bis einschließlich 27.02.2026.

Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Allergene:

- a = Glutenhaltiges Getreide - a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Hafer, a4 Gerste
- b = Krebse und Erzeugnisse daraus
- c = Eier und Erzeugnisse daraus
- d = Fisch und Erzeugnisse daraus
- e = Erdnuss und Erzeugnisse daraus
- f = Soja und Erzeugnisse daraus
- g = Milch, Milcheiweiß und Erzeugnisse daraus inkl. Laktose
- h = Schalenfrüchte – h1 Mandeln, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse
- i = Sellerie und Erzeugnisse daraus
- j = Senf und Erzeugnisse daraus
- k = Sesam und Erzeugnisse daraus
- l = Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg oder 10 mg/l
- m = Lupine und Erzeugnisse daraus
- n = Weichtiere und Erzeugnisse daraus

Zusatzstoffe/Inhaltsstoffe:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Süßungsmitteln
- 8 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 9 = mit Phosphat
- 10 = gewachst
- 11 = chininhaltig
- 12 = erhöhter Koffeingehalt > 150mg/l
- 13 = konserviert mit Thiabendazol
- 14 = genetisch verändert
- 15 = mit Geflügel
- 16 = mit Rind
- 17 = mit Schwein

Alle Gerichte sind mit jodiertem Speisesalz gewürzt.