

| | Menü 1 | Aller- gene | Zusatz- stoffe | Menü 2 | Aller- gene | Zusatz- stoffe |
|--------------------------|---|----------------|-------------------|--|----------------------|-------------------|
| Montag 20.03.2023 | <i>Eiermuschelsuppe</i> | GG,SL,WZ | 12 | <i>Eiermuschelsuppe</i> | GG,SL,WZ | 12 |
| | <i>Nürnberger Bratwürste mit Sauerkraut und braun und Püree</i> | GG,ML,WZ | 1,2,3,4,7,12,16 | <i>Broccoli - Frischkäse - Canneloni</i> | GG,EI,ML,SE,WZ | 3,12 |
| | <i>Pflaume-Zimt-Joghurt</i> | ML,SU | 2 | <i>Kräutersoße</i> | GG,ML,WZ | |
| | | ML | 1,7 | <i>Eisbergsalat</i> | GG,ML,SE,GE | 1,7 |
| | | | | <i>Pflaume-Zimt-Joghurt</i> | ML | 1,7 |
| | kcal: 605; kj: 2.529; F: 32; GF: 12; KH: 51; Z: 24; E: 26; S: 9; BE: 3,63 | | | kcal: 971; kj: 4.042; F: 68; GF: 43; KH: 47; Z: 30; E: 41; S: 6; BE: 3,83 | | |
| Dienstag 21.03.2023 | <i>Nudel-Rahm-Pfanne</i> | GG,ML,WZ | 2,12 | <i>Chickennuggets</i> | GG,WZ | 16 |
| | <i>Möhrensalat</i> | KV | 1,7 | <i>fruchtiger Currysoße</i> | GG,ML,WZ | 2,12 |
| | <i>Schokopudding mit Vanillesoße</i> | ML | 1,7 | <i>Erbsen</i> | KV | 12 |
| | | | | <i>Reis</i> | SL | |
| | | | | <i>Schokopudding mit Vanillesoße</i> | ML | 1,7 |
| | kcal: 407; kj: 1.703; F: 17; GF: 10; KH: 50; Z: 17; E: 13; S: 4; BE: 3,79 | | | kcal: 551; kj: 2.311; F: 20; GF: 6; KH: 68; Z: 18; E: 21; S: 4; BE: 5,64 | | |
| Mittwoch 22.03.2023 | <i>Gemüsecremesuppe</i> | GG,ML,SL,WZ | | <i>Gemüsecremesuppe</i> | GG,ML,SL,WZ | |
| | <i>Gulasch vom Rind und Schwein</i> | GG,WZ | | <i>Brathering mit Remoulade</i> | GG,EI,FI,ML,SE,SU,WZ | 2,4,12,13 |
| | <i>Rotkohl</i> | KV | | <i>Cornichons und Silberzwiebeln</i> | SU | 2,4,13 |
| | <i>und Salzkartoffel</i> | KV | | <i>Butterkartoffeln</i> | ML | |
| | <i>Tutti - Frutti</i> | GG,EI,SO,ML,WZ | 12 | <i>Tutti - Frutti</i> | GG,EI,SO,ML,WZ | 12 |
| | kcal: 503; kj: 2.112; F: 14; GF: 5; KH: 67; Z: 34; E: 25; S: 7; BE: 5,53 | | | kcal: 656; kj: 2.737; F: 33; GF: 10; KH: 59; Z: 21; E: 29; S: 10; BE: 4,88 | | |
| Donnerstag 23.03.2023 | <i>Minestrone</i> | GG,WZ | | <i>Minestrone</i> | GG,WZ | |
| | <i>Mettbällchen mit Zigeunersosse</i> | GG,EI,SL,WZ | 3,4,12,30 | <i>Blumenkohl-Käsetaler mit bunter Käsesoße</i> | GG,EI,ML,SL,WZ | 3,4,7,12,16 |
| | <i>Blumenkohl</i> | KV | 3,12 | <i>und Püree</i> | ML,SU | 2 |
| | <i>und Püree</i> | ML,SU | 2 | <i>Nußpudding</i> | ML | |
| | <i>Nußpudding</i> | ML | | | | |
| | kcal: 599; kj: 2.501; F: 31; GF: 12; KH: 55; Z: 22; E: 24; S: 7; BE: 4,61 | | | kcal: 524; kj: 2.204; F: 14; GF: 9; KH: 76; Z: 22; E: 20; S: 6; BE: 6,05 | | |
| Freitag 24.03.2023 | <i>Zwiebelcremesuppe</i> | GG,ML,WZ | | <i>Zwiebelcremesuppe</i> | GG,ML,WZ | |
| | <i>Eierpfannkuchen mit Heidelbeerkompott</i> | GG,EI,ML,WZ | 1,7 | <i>Fischfilet Tomate</i> | GG,FI,WZ | |
| | <i>Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße</i> | ML | 1,7,12 | <i>Buttergemüse</i> | GG,ML | |
| | | | | <i>und Kräuter-Püree</i> | ML,SU | 2 |
| | | | | <i>Waldmeistergötterspeise mit Vanillesoße</i> | ML | 1,7,12 |
| | kcal: 567; kj: 2.380; F: 14; GF: 6; KH: 83; Z: 26; E: 20; S: 3; BE: 6,90 | | | kcal: 533; kj: 2.237; F: 18; GF: 8; KH: 66; Z: 26; E: 21; S: 5; BE: 5,52 | | |
| Samstag 25.03.2023 | <i>Gemüsesuppe mit Suppenfleischklösschen</i> | GG,EI,SL,SU,WZ | 2,3,13,30 | <i>Buchstabensuppe</i> | GG,EI,SL,WZ | 3 |
| | <i>Zitronenquark</i> | ML | 12 | <i>Bauernfrühstück(Speck- Bratkartoffel mit Rührei)</i> | EI,ML,SL | 1,3 |
| | | | | <i>Eurogemüse</i> | KV | 12 |
| | | | | <i>Zitronenquark</i> | ML | 12 |
| | kcal: 319; kj: 1.339; F: 12; GF: 6; KH: 32; Z: 14; E: 18; S: 4; BE: 2,72 | | | kcal: 467; kj: 1.955; F: 16; GF: 5; KH: 55; Z: 16; E: 24; S: 5; BE: 4,41 | | |
| Sonntag 26.03.2023 | <i>Rindfleischsuppe mit Klößchen</i> | GG,EI,SL,WZ | 3 | <i>Rindfleischsuppe mit Klößchen</i> | GG,EI,SL,WZ | 3 |
| | <i>Geflügelroulade mit Soße</i> | GG,EI,ML,WZ | 30 | <i>gefüllte Paprikaschoten in Tomatensoße</i> | GG,EI,WZ | 3,12 |
| | <i>Erbsen u.Möhren</i> | KV | 12 | <i>Chinakohlsalat</i> | EI,ML,SE | 1,3,7,12 |
| | <i>und Salzkartoffel</i> | KV | | <i>und Salzkartoffel</i> | KV | |
| | <i>Schlesiercreme</i> | ML | 12 | <i>Schlesiercreme</i> | ML | 12 |
| | kcal: 687; kj: 2.859; F: 41; GF: 14; KH: 46; Z: 12; E: 30; S: 5; BE: 3,78 | | | kcal: 597; kj: 2.482; F: 33; GF: 18; KH: 52; Z: 15; E: 17; S: 8; BE: 4,24 | | |

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!