

SPEISEPLAN

für den Zeitraum vom 10.03. - 16.03.2025

	Mittagessen Menü 1	kcal	Mittagessen Menü 2	kcal	Zwischenmahlzeit Kuchen	kcal	Abendessen	kcal
Montag 10.03.2025	Putengeschnetzeltes in Curry-Fruchtsauce Butterreis Blattsalat Joghurtdessert	175 110 55 130	Fleischkäse auf Schmorzwiebelsauce Kartoffelpüree Gurkenhappen Joghurtdessert	235 85 110 65 130	Pfirsichbuttermilch Bienenstich	70 185	Brot, Wurst und Käseauswahl	
Dienstag 11.03.2025	Kartoffel- Möhreeneintopf mit Frischer Bratwurst Schokoladenpudding	165 130 125	Letmather Klößchen Suppe mit Buntem Gemüse Schokoladenpudding	265 125 125	Kaltschale Zupfkuchen	85 180	Brot, Wurst und Käseauswahl Tomatenecken	65
Mittwoch 12.03.2025	Broccoli Sauce Hollandaise Kleine Kartoffeln Griß Pudding mit Fruchtsauce	85 115 100 135	Großen Salatteller mit Schinken, Käse und Ei, kleinem Brötchen Griß Pudding Fruchtsauce	165 75 135	Fruchtpüree Apfelkuchen	55 215	Brot, Wurst und Käseauswahl	
Donnerstag 13.03.2025	Schmorrippchen Rahmspitzkohl Salzkartoffeln Puddingdessert	170 120 100 120	Hackbällchen in Champignonsrahmsauce Spätzle Puddingdessert	230 85 100 120	Kiwi Kirschkuchen	85 185	Brot, Wurst und Käseauswahl ½ gefülltes Ei	115
Freitag 14.03.2025	Reibeplätzchen Apfelkompott Banane	265 85 115	Bunte Schupfnudel Pfanne Mit Gemüsestreifen Blattsalat Banane	100 155 65 115	Birnenpüree Schokoladendonut	65 230	Brot, Wurst und Käseauswahl Roter Heringssalat	105
Samstag 15.03.2025	Graupensuppe Mettwurstscheiben Eis	265 125	Blumenkohlcremesuppe Eis	185 125	Vanillemilch Donauwelle	85 195	Brot, Wurst und Käseauswahl Kleines Wurstbrötchen	135
Sonntag 16.03.2025	Rinderbrühe mit Einlage gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce Salzkartoffeln Rote Bete Götterspeise	75 165 85 100 55 130	Rinderbrühe mit Einlage Kalbsragout mit Spargelstücken und Champignons Salzkartoffeln Götterspeise	75 155 100 130	Rhabarbersaft Bisquitrolle	75 230	Brot, Wurst und Käseauswahl	

*Wunschessen aus der Speiseplanbesprechung

SPEISEPLAN – Allergene und Zusatzstoffe

für den Zeitraum vom 10.03. – 16.03.2025

	Mittagessen Menü 1		Mittagessen Menü 2		Zwischenmahlzeit Kuchen		Abendessen	
Montag 10.03.2025	Putengeschnetzeltes in Curry- Fruchtsauce Butterreis Blattsalat Joghurtdessert	b,9 7,1 7,a	Fleischkäse auf Schmorzwiebelsauce Kartoffelpüree Gurkenhappen Joghurtdessert	1,3,9,10 9,10,1 B 7,a	Pfirsichbuttermilch Bienenstich	b 1,3,5 ,6,8	Brot, Wurst und Käseauswahl	
Dienstag 11.03.2025	Kartoffel- Möhre Eintopf mit Frischer Bratwurst Schokoladenpudding	9,7 1,3,10 7,b	Letmather Klößchen Suppe mit Buntem Gemüse Schokoladenpudding	1,7,9,b 1 7,b	Kaltschale Zupfkuchen	7,b	Brot, Wurst und Käseauswahl ½ gefülltes Ei	
Mittwoch 12.03.2025	Broccoli Sauce Hollandaise Kleine Kartoffeln Grieß Pudding mit Fruchtsauce	1,3,7 7,1,a	Großen Salatteller mit Schinken, Käse und Ei, kleinem Brötchen Grieß Pudding Fruchtsauce	1,7,9 7 7,1,a	Fruchtpüree Apfelkuchen	1,3,5 ,6,8	Brot, Wurst und Käseauswahl	
Donnerstag 13.03.2025	Schmorrippchen Rahmspitzkohl Salzkartoffeln Puddingdessert	7,9,10 14 7	Hackbällchen in Champignonsrahmsauce Spätzle Puddingdessert	1,3,9,10 1,7,9 7 7	Kiwi Kirschkuchen	1,7	Brot, Wurst und Käseauswahl Tomatenecken	
Freitag 14.03.2025	Reibplätzchen Apfelkompott Banane	1,4 7,3,b 7,b	Bunte Schupfnudel Pfanne Mit Gemüsestreifen Blattsalat Banane	1,9, 7,b	Birnenpüree Schokoladendonut	b 1,3,5 ,6,8	Brot, Wurst und Käseauswahl Gebackenen Käsering	1,7,3,b
Samstag 15.03.2025	Graupensuppe Mettwurstscheiben Eis	1,9,10 7	Blumenkohlcremesuppe Eis	1,9, 7	Vanillemilch Donauwelle	7,a	Brot, Wurst und Käseauswahl Kleines Wurstbrötchen	4,b
Sonntag 16.03.2025	Rinderbrühe mit Einlage gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsauce Salzkartoffeln Rote Bete Götterspeise	1,3,9, 9, 1,7,9,b b 14,7	Rinderbrühe mit Einlage Kalbsragout mit Spargelstücken und Champignons Salzkartoffeln Götterspeise	1,3,9 9,14 1,7, 14,7	Rhabarbersaft Bisquitrolle	b 1,3,5 ,6,8	Brot, Wurst und Käseauswahl	