



Speisekarte

vom 09.03.2026- 13.03.2026

Montag, 09.03.26	Graupensuppe (a,7) alternativ: Bratwurst mit Kartoffelbrei <u>Dessert:</u> „ Quarkspeise (a,c,g) “	<u>Kaffeeklatsch:</u> Blechkuchen (a,g,c)
Dienstag, 10.03.26	Marinierter Hering mit Kartoffeln (a,c,g) alternativ:: Graupensuppe <u>Dessert:</u> „ Ohne “	<u>Kaffeeklatsch:</u> Blechkuchen (a,c,g)
Mittwoch, 11.03.26	Hefeklöße mit Heidelbeeren (a,c,g) alternativ: Erbsensuppe <u>Dessert:</u> „Kleiner Salat (1,2)“	<u>Kaffeeklatsch:</u> Fettbemme mit saure Gurke (a,g)
Donnerstag, 12.03.26	Nudelsuppe (a,c,g,7) alternativ: Hackbraten mit Kartoffeln <u>Dessert:</u> „Paradiescreme (1,g,5)“	<u>Kaffeeklatsch:</u> Blechkuchen (a,g,c)
Freitag, 13.03.26	Bratwurst, Sauerkraut und Kartoffelbrei (a,c,g,7) alternativ: Tomatensuppe <u>Dessert:</u> „ Ohne “	<u>Kaffeeklatsch:</u> Blechkuchen (a,g,c)

Diätessen: Gemüsesuppe oder Kartoffeln mit Kräuterquark

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffe, 2 Süßstoff, 3 mit Phosphat, 4 Antioxidationsmittel, 5 mit Farbstoff, 6 Geschmacksverstärker, 7 mit Natriumglutamat, 8 mit Geschmacksverstärker

Allergene: a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Nüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Lupine, n Schwefeldioxid + Sulfite

Alles unter Vorbehalt!!!