



Speisekarte

vom 16.03.2026- 20.03.2026

Montag, 16.03.26	Krautpfanne mit Kartoffelbrei (a,c,g) alternativ: Möhrensuppe <u>Dessert:</u> „ Ohne “	<u>Kaffeeklatsch:</u> Blechkuchen (a,g,c)
Dienstag, 17.03.26	Nudelaufbau mit Blumenkohl u. Schinken (a,c,g) alternativ: Bratwurst mit Kartoffelbrei <u>Dessert:</u> „ Ohne “	<u>Kaffeeklatsch:</u> Blechkuchen (a,c,g)
Mittwoch, 18.03.26	Kartoffelsuppe mit ein Paar Wiener Würstchen (i,3,a,7) alternativ: Hackbraten mit Kartoffeln <u>Dessert:</u> „Quarkspeise (a,c,g)“	<u>Kaffeeklatsch:</u> Blechkuchen (a,c,g)
Donnerstag, 19.03.26	Hühnerfrikassee mit Kartoffeln(a,h,c,7) alternativ: Reissuppe <u>Dessert:</u> „ Ohne “	<u>Kaffeeklatsch:</u> Blechkuchen (a,g,c)
Freitag, 20.03.26	Vorsuppe: Blumenkohluppe Milchreis oder Grießbrei (a,c,g) alternativ: Kartoffelaufbau <u>Dessert:</u> „ Apfelmus (1,2) “	<u>Kaffeeklatsch:</u> Fettbemme mit saure Gurke (a,g)

Diätessen: Gemüsesuppe oder Kartoffeln mit Kräuterquark

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffe, 2 Süßstoff, 3 mit Phosphat, 4 Antioxidationsmittel, 5 mit Farbstoff, 6

Geschmacksverstärker, 7 mit Nitritpökelsalz, 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!!!