



S P E I S E P L A N

02. März - 08. März 2026

	Menü 1	Menü 1 Bitte ankreuzen	Menü 2	Menü 2 Bitte ankreuzen
Montag 	Suppe Hähnchen Cordon Bleu mit Kartoffelspalten und Blattsalat Dessert		Suppe Gemüsebratling mit Zucchini- Paprikagemüse und Blattsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Schweinegeschnetztes mit Champignons, Basmatireis und Blattsalat Dessert		Suppe Gnocchipfanne mit Käsesoße und Blattsalat Dessert	
Mittwoch 	Suppe Hausgemachte Fleischküchle mit grünen Bohnen und Rösti Dessert		Suppe Spaghetti mit Gemüsesoße Und Blattsalat Dessert	
Donnerstag	Suppe Rindergulasch mit Spätzle und Gemüse Dessert		Suppe Ofenschlupfer mit Vanillesoße Dessert	
Freitag 	Suppe Fischfilet mit Kräutersoße und Salzkartoffeln Dessert		Suppe Vegetarisch gefüllter Paprika mit Tomatensoße, Rösti dazu Blattsalat Dessert	
Samstag	Gaisburger Marsch mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten, Spätzle und Rindfleisch Dessert		Suppe Milchreis mit Zimt, Zucker und Kompott Dessert	
Sonntag	Suppe Rinderbratenbraten mit Schupfnudeln und Speckbohnen Dessert		Suppe Grillgemüse mit Kartoffelspalten Dessert	

Änderungen vorbehalten

Verantwortlich für diesen Speiseplan Jürgen Tritschler

Erklärung zur Verwendung von Zusatzstoffen:

Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der Rückseite

Wir verwenden möglichst keine Lebensmittel, die Farbstoffe und Konservierungsstoffe enthalten.

Antioxidationsmittel und Geschmacksverstärker (Glutaminsäure und Vitamin C) können in Suppen und Saucen enthalten sein.

Wir verwenden keine geschwärzten Oliven. Gewachste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.