



S P E I S E P L A N

30. MÄRZ – 05. APRIL 2026

	Menü 1	Menü 1 Bitte ankreuzen	Menü 2	Menü 2 Bitte ankreuzen
Montag 	Suppe Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle dazu Blattsalat Dessert		Suppe Vegetarisch gefüllte Paprika mit Kräutersoße und Salzkartoffeln dazu Blattsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Oberländer Bratwurst mit Kartoffelpüree und Blaukraut Dessert		Suppe Pfannengemüse mit Bandnudeln dazu Blattsalat Dessert	
Mittwoch 	Suppe Rindergulasch mit Zwiebel und Paprika dazu Butterreis und Blattsalat Dessert		Suppe Kaiserschmarren mit Apfelragout Dessert	
Donnerstag	Suppe Spaghetti Bolognese mit Parmesan dazu Blattsalat Dessert		Suppe Gemüsestrudel mit Kräutersoße und Salz- kartoffeln dazu Blattsalat Dessert	
Freitag Karfreitag 	Suppe Fischilet auf Gemüse und Süßkartoffeln aus dem Ofen Dessert		Suppe Gemüsefrikadelle mit Tomatensoße und Basmatireis Dessert	
Samstag	Hackfleisch-Kohl-Eintopf mit Gemüsewürfel Dessert		Suppe Apfelstrudel mit Vanillesoße Dessert	
Sonntag Ostersonntag	Suppe Lamnbraten mit Rösti und Leibziger Allerlei Dessert		Suppe Kartoffelrösti mit Gemüseragout Dessert	

Änderungen vorbehalten

Verantwortlich für diesen Speiseplan Frank Scheck

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. Gewächste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.
 Wurstwaren und Käsesorten können Phosphat enthalten.
 Weitere Informationen über Zusatzstoffe enthalten Sie von der Küchenleitung.