

Speiseplan

vom 01.03.2026 bis 31.03.2026

01. 03. So	<input type="checkbox"/>	Sauerbraten ^A , Soße, Apfelrotkohl ^{4/5} und Salzkartoffeln, Kompott
02. 03. Mo	<input type="checkbox"/>	Weißer Bohneneintopf mit Rindfleisch und Suppengemüse, Apfelmus
	<input type="checkbox"/>	Milchreis ^{G/4} mit Zucker, Zimt und brauner Butter, Apfelmus
03. 03. Di	<input type="checkbox"/>	Kassler ^{A /L/5/6} mit Sauerkohl und Klöße, Saft
	<input type="checkbox"/>	Leipziger Allerlei, Saft
04. 03. Mi	<input type="checkbox"/>	Weißkohleintopf ^A mit Fleischeinlage, Frischobst
	<input type="checkbox"/>	Hühnerfrikassee ^{A/5} mit Butterreis, Frischobst
05. 03. Do	<input type="checkbox"/>	Wurstgulasch ^A mit Nudeln, Fruchtmilch
	<input type="checkbox"/>	Möhreneintopf, Fruchtmilch
06. 03. Fr	<input type="checkbox"/>	Schmorgurken ^D Fischpfanne dazu Salzkartoffeln und frische Kräuter, Pudding
	<input type="checkbox"/>	Porree Eintopf ^A mit Hackfleisch, Pudding
07. 03. Sa	<input type="checkbox"/>	Grüne Bohneneintopf mit Rauchfleisch, Frischobst
08. 03. So	<input type="checkbox"/>	Deftiger Schweinebraten ^{A/4/5} mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln, Kompott
09. 03. Mo	<input type="checkbox"/>	Saure Pilze ^{4/5} mit Rauchfleisch, Heidelbeeren
	<input type="checkbox"/>	Hefeklöße mit Heidelbeeren
10. 03. Di	<input type="checkbox"/>	Pökelkamm ^L dazu Sauerkohl und Kartoffelstampf, Saft
	<input type="checkbox"/>	Eierragout ^{A/C} mit Salzkartoffeln, Saft
11. 03. Mi	<input type="checkbox"/>	Linseneintopf ^A mit Rauchfleisch, Frischobst
	<input type="checkbox"/>	Hähnchenschnitzel ^{A/C} mit Soße, Mischgemüse und Salzkartoffeln, Frischobst
12. 03. Do	<input type="checkbox"/>	Gefüllte Paprikaschote ^A , Soße und Salzkartoffeln, Rote Grütze
	<input type="checkbox"/>	Spargelintopf ^A mit Schweinefleisch und frischen Kräutern, Rote Grütze
13. 03. Fr	<input type="checkbox"/>	Sülze mit deftiger Remouladensoße ^{C/G} und Bratkartoffeln, Pudding
	<input type="checkbox"/>	Gedämpfte Scholle ^A mit Kräutersoße ^{A/G} , Kaisergemüse und Salzkartoffeln, Pudding
14. 03. Sa	<input type="checkbox"/>	Brühreis mit Fleischeinlage, Frischobst
15. 03. So	<input type="checkbox"/>	Schweineroulade ^{A/G} , Soße, Rotkohl und Salzkartoffeln, Kompott

**Be- und Abbestellungen nur Mo - Fr von 8.00 - 15.00 Uhr
Änderungen immer am Vortag**

16. 03. Mo	<input type="checkbox"/>	Kohlrübeneintopf mit Schweinefleisch, Apfelmus
	<input type="checkbox"/>	Milchreis ^G mit Zimt, Zucker und brauner Butter, Apfelmus
17. 03. Di	<input type="checkbox"/>	Schweinegulasch ^A , Klöße und Balkangemüse, Fruchtmilch
	<input type="checkbox"/>	Gemüseintopf mit Hähnchenstreifen und frischen Kräutern, Fruchtmilch
18. 03. Mi	<input type="checkbox"/>	Kartoffelsuppe mit Suppengrün und Bockwurst, Frischobst
	<input type="checkbox"/>	Grünkohleintopf mit Hackfleisch, Frischobst
19. 03. Do	<input type="checkbox"/>	Saure Eier in Senfsoße dazu Rohkostsalat, Saft
	<input type="checkbox"/>	Herzragout ^A mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln, Saft
20. 03. Fr	<input type="checkbox"/>	Putengeschnetzeltes mit Champions ^{B/H} in Sahnesoße ^{A/G} dazu Reis, Pudding
	<input type="checkbox"/>	Hering „Hausfrauenart“ ^D mit Salzkartoffeln, Pudding
21. 03. Sa	<input type="checkbox"/>	Brühnudeln mit Hähnchenfleisch und frischen Kräutern, Frischobst
22. 03. So	<input type="checkbox"/>	Hähnchenroulade ^{A/G} , Soße, Buttermöhrchen und Salzkartoffeln, Kompott
23. 03. Mo	<input type="checkbox"/>	Kartoffelpuffer mit Apfelmus
	<input type="checkbox"/>	Bunter Gemüseintopf, Apfelmus
24. 03. Di	<input type="checkbox"/>	Deftiger Krautgulasch ^A mit Petersilienkartoffeln, Saft
	<input type="checkbox"/>	Erbseneintopf mit Rauchfleisch, Saft
25. 03. Mi	<input type="checkbox"/>	Kohlrabieintopf ^A mit Fleischeinlage, Frischobst
	<input type="checkbox"/>	Wurstgulasch ^{A/4} mit Nudeln, Frischobst
26. 03. Do	<input type="checkbox"/>	Möhren - Bohnen - Eintopf, Joghurt
	<input type="checkbox"/>	Kohlroulade ^A , Soße und Salzkartoffeln, Joghurt
27. 03. Fr	<input type="checkbox"/>	Gebratene Schweineleber ^{A/G} mit Zwiebeln und Kartoffelstampf ^H , Pudding
	<input type="checkbox"/>	Eierragout ^{A/C} mit Salzkartoffeln, Pudding
28. 03. Sa	<input type="checkbox"/>	Weißer Bohneneintopf mit Fleischeinlage und Suppengrün, Frischobst
29. 03. So	<input type="checkbox"/>	Putenrollbraten, Soße, Blumenkohl und Salzkartoffeln, Kompott
30. 03. Mo	<input type="checkbox"/>	Linteneintopf mit Rauchfleisch, Apfelmus
	<input type="checkbox"/>	Eierplinse mit Plinse
31. 03. Di	<input type="checkbox"/>	Paprikaschote mit Soße und Salzkartoffeln, Frischobst
	<input type="checkbox"/>	Möhreneintopf mit Fleischeinlage, Frischobst

Im Essen eins und zwei sind enthalten Zusatzstoffe und Hinweise für Allergiker
- Änderungen vorbehalten -

Preise Liefergebiet 1 5,60€ +7% USt, Liefergebiet 2 5,80€ +7% USt., Liefergebiet 3 6,00+7%USt., 1) Konservierungsstoff, 2) Antioxidationsmittel, 3) Phosphat, 4) Süßungsmittel, 5) Säuerungsmittel, 6) geschwefelt, 7) Farbstoff, 8) Geschmacks-verstärker, 9) geschwärzt Oliven und Ähnliches, 10) gewachst Obst A) glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse B) Krebstiere und Krebserzeugnisse C) Eier und -erzeugnisse, D) Fisch und -erzeugnisse, E) Erdnüsse und -erzeugnisse, F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, G) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), H) Schalenfrüchte, d.h. Mandeln, Pistazien, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pekan-, Para-, Makadamia- und Queenslandnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, I) Sellerie und -erzeugnisse, J) Senf und -erzeugnisse, K) Sesamsamen und -erzeugnisse, L) Schwefeldioxid (Konzentration mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l), ausgedrückt als SO₂, M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse