









	Mo02.03.2026	Di03.03.2026	Mi04.03.2026	Do05.03.2026	Fr06.03.2026	Sa07.03.2026	So08.03.2026
Salat	Salatbuffet23/26	Salatbuffet23/26	Salatbuffet23/26	Salatbuffet23/26			
Menü 1	Nudelpfanne Gemüse Hähnchen Tomatensauce 	Hackröllchen Langkomreis Grillgemüse 	Currywurst Kartoffelecken Currysauce 	Backfisch (MSC) Salzkartoffeln Mischgemüse 			
Menü 2	Gebratene Gnocchi Tomatensauce 	Kartoffelauflauf mit Käse Brokkoli 	Gemüsefrikadelle Kartoffelecken Kräuterschmand 	Hirtenkäse aus dem Ofen Mischgemüse Fladenbrot 			
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten1/9	Getränke - verschiedene Sorten1/9	Getränke - verschiedene Sorten1/9	Getränke - verschiedene Sorten1/9			
		Frisches Obst		Fruchtquark1/3/26			

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n)

Allergene:

20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch. Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten