

# Menüplan

vom 24.03.2025 bis 30.03.2025

Montag 24.03.2025	Vorsuppe	Spargelcremesuppe	140 kcal
	Salat	Selleriesalat mit Petersilie	45 kcal
	Menü 1	Nudeln <sup>(3,10,23,16)</sup> mit Tomaten Frischkäsesoße <sup>(10,14,23)</sup>	650 kcal
	Menü 2	Minestroneeintopf (mit Suppennudeln und mediterranen Gemüsen)	253 kcal
	Dessert	Schokopudding mit Vanillesoße	320 kcal
Dienstag 25.03.2025	Vorsuppe	Pilzcremesuppe	140 kcal
	Salat	Chinakohl- Früchtesalat <sup>(14,15,16)</sup>	70 kcal
	Menü 1	Hähnchenschnitzel mit Letscho <sup>(14,15,23,24,10)</sup> dazu und Reisbeilage	860 kcal
	Menü 2	Kleine Hefeklösse <sup>(3,10,14)</sup> mit Pflaumenkompott	530 kcal
	Vorsuppe	Mandarinenkompott	75 kcal
Mittwoch 26.03.2025	Vorsuppe	Blumenkohlcremesuppe	145 kcal
	Salat	Bohnen- Maissalat <sup>(2)</sup>	70 kcal
	Menü 1	Kohlroulade mit Hack gefüllt <sup>(2,10,14,19,23,24)</sup> Bratensoße <sup>und</sup> Salzkartoffeln	850 kcal
	Menü 2	Milchreis mit Zucker & Zimt	650 kcal
	Dessert	Kirschenkompott	185 kcal
Donnerstag 27.03.2025	Vorsuppe	Kartoffel Selleriecremesuppe	140 kcal
	Salat	Märkischer Gartensalat <sup>(2,23,24)</sup>	57 kcal
	Menü 1	Bratwurst mit Soße <sup>(2,22,24,23)</sup> , Sauerkraut <sup>(12,21,23,24,2)</sup> und Salzkartoffeln	980 kcal
	Menü 2	Pellkartoffeln mit Kräuterquark	350 kcal
	Dessert	Fruchtjoghurt	120 kcal
Freitag 28.03.2025	Vorsuppe	Hühnerbrühe mit Reiseinlage	35 kcal
	Salat	Gurkensalat <sup>(2)</sup>	45 kcal
	Menü 1	Fischfilet, gebraten <sup>(6,23,24)</sup> mit Kräutersoße <sup>(10,14,15,23,24)</sup> und Salzkartoffeln	762 kcal
	Menü 2	Kohlrübeneintopf mit Fleischeinlage <sup>(10,14,22)</sup>	350 kcal
	Dessert	Pfirsichkompott	140 kcal
Samstag 29.03.2025	Salat	Möhrenrohkost mit Rosinen	60 kcal
	Menü 1	Graupensuppe mit Geflügelfleischeinlage <sup>(3,10,14,7,24)</sup>	350 kcal
	Menü 2	Schmorgurken <sup>(10)</sup> mit Kartoffelpüree	350 kcal
	Dessert	Karamelpudding mit Vanillesoße <sup>(5,10,14,15)</sup>	320 kcal
Sonntag 30.03.2025	Vorsuppe	Tomatensuppe	145 kcal
	Salat	Rote Beetesalat	60 kcal
	Menü 1	Kasslerbraten mit Bratensoße <sup>(2,18,23,22,24,26,10)</sup> Grünkohl <sup>(2,18,14,10)</sup> und Kartoffelklößen	1100 kcal
	Menü 2	Kalbfleischklösschen in Gemüse Rahmsoße <sup>(14,15,23,26)</sup> mit Kartoffelpüree	650 kcal
	Dessert	Apfelkompott	85 kcal

Sonderkosten müssen separat bestellt werden.

Änderungen vorbehalten.

Alle Vorsuppen enthalten folgenden Allergene und Zusatzstoffe: 10,14,15,23,24,26

### Übersicht der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene

Nummer	Zusatzstoffe & Allergene
1	Alkohol
2	Antioxidationsmittel
3	Eier und Eierzeugnisse
4	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
5	Farbstoffe
6	Fisch und Fischerzeugnisse
7	Geflügel und Geflügelerzeugnisse
8	gentechnisch verändert
9	Geschmacksverstärker
10	glutenhaltiges Getreide
11	jodiertes Salz
12	Konservierungsstoffe
13	Krebstiere und Erzeugnisse, Weichtiere
14	Lactose
15	Milch und Milcherzeugnisse
16	Nüsse und Nusserzeugnisse
17	enthält eine Phenylalaninquelle
18	Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)
19	Rind
20	Schalenfrüchte und Erzeugnisse
21	Schwefeldioxid und Sulfide < 10ppm
22	Schwein
23	Sellerie und Erzeugnisse
24	Senf und Senfmehl
25	Sesam und Sesamerzeugnisse
26	Soja und Sojaerzeugnisse
27	Zuckeraustauschstoffe, Süßungsmittel
28	Schaf, Lamm
30	Säuerungsmittel E300
31	Lupine und Erzeugnisse
32	Weichtiere und Erzeugnisse