



Speiseplan vom 2. bis 6. März 2026



Montag 2. März

Suppe	Brokkolicremesuppe (AG) 
Mittagessen	Dinkel-Vollkorn Dralli mit Carbonara und Salat (AG)
Vegetarisch	Dinkel-Vollkorn Dralli mit Käsesauce und Salat (AG)
Nachspeise	Topfencreme mit Früchte (G)
Abendessen	Wraps zum selber füllen

Dienstag 3. März

Suppe	Grießreissuppe (ACG)
Mittagessen	Schweinsbraten vom Bio-Schwein mit Sauerkraut und Knödel (ACG)
Vegetarisch	Geröstete Knödel mit Salat (ACG) 
Nachspeise	Gedeckter Apfelkuchen (ACG)
Abendessen	Kalte Platten mit Gebäck

Mittwoch 4. März

Suppe	Knoblauchcremesuppe (AG)
Mittagessen	Faschierte Laibchen mit Püree und Salat (ACG)
Vegetarisch	Selbstgemachte Dinkel-Gemüselaibchen mit Salat (ACG) 
Nachspeise	Pudding (G)
Abendessen	Wurstsalat mit Gebäck

Donnerstag 5. März

Suppe	Backerbsensuppe
Mittagessen	Schinkenkäsestrudel mit Kräuterkartoffeln und Salat (ACG)
Vegetarisch	Gemüsestrudel mit Kräuterkartoffeln und Salat (ACG) 
Nachspeise	Fruchtjoghurt (G)
Abendessen	Milchreis (G)

Freitag 6. März

Suppe	Gulaschsuppe (A)
Mittagessen	Süßes Buffet
Nachspeise	Obst 

A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Schwefeldioxid/Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere

*Convenience

Änderungen vorbehalten!