



Menükarte vom 16. bis 20. März 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße mit Vollkornpenne, Rote Bete Salat (8, 10.1, 17, 19)	Rindermaultaschen mit Bratensoße und geschmälzten Zwiebeln dazu Kartoffelsalat, Salat Himbeerdressing (10.1, 12, 19, 23,)			
Vegetarisch	Vegetarisch gefüllte Paprika dazu cremiges Perlgraupe Risotto (10.1, 17, 23)	Vegetarische Cannelelloni mit Zucchini in Tomatensoße und Reibekäse überbacken (10.1, 12, 17)	Germknödel mit Pflaumenmus gefüllt dazu Mohnzucker und Vanillesoße mit Kürbiskokoscremesuppe (10.1, 17, 23)	Chilli sin Carne mit veganem Hackfleisch, Bohnen, Mais, Paprika und Kartoffeln mit Reis, Rohkostsalat (15, 19, 23)	Salzkartoffeln mit Rahmspinat und Eieromelette, Salat, Vinaigrette (12, 17, 19, 23)
Nachspeise	Brombeerjoghurt (17)	Obst	Obstsalat	Obst	Apfeljoghurt (17)

Vorgeschriebene Gesetzliche Anmerkung: 1 Phosphat, 2 Farbstoff, 3 Geschmacksverstärker, 4 Konservierungsstoff, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 Süßungsmittel, 9 künstliche Aromastoffe

Deklaration Allergene:

10 Gluten (10.1 Weizen, 10.2 Roggen, 10.3 Gerste, 10.4 Hafer), 11 Krebstiere, 12 Eier, 13 Fisch, 14 Erdnüsse, 15 Soja, 16 Sesam, 17 Milch, 18 Schalenfrüchte (18.1 Mandeln, 18.2 Haselnüsse, 18.3 Walnüsse, 18.4 Cashewnüsse, 18.5 Pecannüsse, 18.6 Paranüsse, 18.9 Pistazien, 18.10 Macadamianüsse) 19 Senf, 20 Schwefeldioxid, 21 Lupinen, 22 Weichtiere, 23 Sellerie

