



Menükarte vom 23. bis 27. März 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü	Gebratene Hähnchenbrust in Paprika-Tomatensoße mit Reis und Blumenkohl, Rohkostsalat (23)	Frische Spiralnudeln in Sahnesoße mit Erbsen und Putenschinken, Salat, Essig Öl Dressing (1,5,10,1,17,19)	Gaisburger Marsch mit Rindfleisch, Karotten und frischen Spätzle, Karottensalat, Apfel-Vinaigrette, (10,1,12,19,23)	Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Marktgemüse, Gemüse zum selber schneiden (17,23)	Frische Vollkornpenne in Tomatensoße und Thunfisch, Waldorfsalat (10,1,12,13,17,23)
Vegetarisch	Rote Linsen, Gemüse und Fladenbrot (10,1,23)	Bauerneintopf mit Kartoffeln, Lauch, Möhren und Frischkäse dazu Bauernbrot (10,1,17,19,23,)	Polenta-Gemüseauflauf mit Kürbis, Zucchini, Tomaten und Mozzarella (12,17,23)	Milchreisauflauf mit Zwetschgenkompott und Gemüsecremesuppe (12,17,19, 23)	Schupfnudel Pfanne mit Süßkartoffeln, Maronen und Pilzen (10,1,17,23)
Nachspeise	Birnenjoghurt (17)	Vanillepudding (17)	Obst	Bananencreme mit Schokostreuseln (17)	Limetten-Joghurt (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

