

Speiseplan vom 31.03.2025-06.04.2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	<input type="radio"/> <p>Kohlrabi in Petersiliensoße^{1,7} mit Würfelschinken^{c,m} Salzkartoffeln Apfelmus </p>	<input type="radio"/> <p>Chili con Carne- Eintopf Apfelmus</p>	<input type="radio"/> <p>Kohlrabi in Petersiliensoße^{1,7} Salzkartoffeln  Apfelmus</p>
Dienstag	<input type="radio"/> <p>Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle  Gemischter Salat Spreewälder Quarkspeise</p>	<input type="radio"/> <p>Hähnchenbrustfilet  fruchtige Currysoße Gemüsereis Spreewälder Quarkspeise</p>	<input type="radio"/> <p>Käsespätzle in Rahmchamignons  Gemischter Salat Spreewälder Quarkspeise</p>
Mittwoch	<input type="radio"/> <p>Hochzeitsuppe  Erdbeerjoghurt</p>	<input type="radio"/> <p>Tomaten- Hackauflauf  Erdbeerjoghurt </p>	<input type="radio"/> <p>Gemischter Salat  mit Polentacrountons und gegrillte Paprika Erdbeerjoghurt</p>
Donnerstag	<input type="radio"/> <p>Paniertes Schweine Cordon Bleu  Butterbohnen, helle Soße Petersilienkartoffeln Grießspeise^{1,7} mit Saft</p>	<input type="radio"/> <p>Herzhaftes Rührei  Wurzelgemüse, helle Soße Petersilienkartoffeln Grießspeise^{1,7} mit Saft</p>	<input type="radio"/> <p>Kohlrabischnitzel  Butterbohnen, helle Soße Petersilienkartoffeln Grießspeise^{1,7} mit Saft</p>
Freitag	<input type="radio"/> <p>Fischfilet mit Senfmören  Salzkartoffeln Mandarinenquark⁷</p>	<input type="radio"/> <p>Bratfisch  Rahmspinat Kartoffelpüree Mandarinenquark⁷</p>	<input type="radio"/> <p>Panierter Feta  Rahmspinat  Kartoffelpüree Mandarinenquark⁷</p>
Samstag	<input type="radio"/> <p>Bratwurst  mit Kartoffelsalat (warm) Kirschgrütze mit Vanillesoße</p>	<input type="radio"/> <p>Asiatische Gemüsereispfanne  mit Hähnchen Kirschgrütze mit Vanillesoße</p>	<input type="radio"/> <p>Asiatische Gemüsereispfanne  mit Halloumikäse Kirschgrütze mit Vanillesoße</p>
Sonntag	<input type="radio"/> <p>Schweinebraten mit Kräuterkruste  Mischgemüse in Rahmsoße Salzkartoffeln Karamellcreme mit Sahne</p>	<input type="radio"/> <p>Hähnchengeschnetzeltes  mit Bandnudeln Bohnensalat Karamellcreme mit Sahne</p>	<input type="radio"/> <p>Gemüseragout  Salzkartoffeln Karamellcreme mit Sahne</p>

Vegetarisch



Allergene:

Erdnüsse ⁵

Senf ¹⁰

Zusatzstoffe:

geschwefelt ^e

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ⁱ

Fisch



Glutenhaltige Getreide ¹

Sojabohnen ⁶

Sesamsamen ¹¹

mit Farbstoff ^a

geschwärzt ^f

enthält eine Phenylalaninquelle ^k

Geflügel



Krebstiere ²

Milch ⁷

Sulfite ¹²

mit Konservierungsstoff ^b

gewachst ^g

mit Nitritpökelsalz ^m

Rindfleisch



Eier ³

Schalenfrüchte ⁸

Lupinen ¹³

mit Antioxidationsmittel ^c

mit Phosphat ^h

mit Nitrat ⁿ

Schweinefleisch



Fische ⁴

Sellerie ⁹

Weichtiere ¹⁴

mit Geschmacksverstärker ^d

mit Süßungsmittel ⁱ

Die Diätmahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert