



KW 13	Montag 23.3.2026	Dienstag 24.3.2026	Mittwoch 25.3.2026	Donnerstag 26.3.2026	Freitag 27.3.2026
Suppe	Brunoisuppe ⁱ		Gulaschsuppe		Sternchensuppe ^{a,a1,c,i}
Nährwerte	KCAL: 21, KJ: 88, EW: 1 g, Fett: 0 g, KH: 3 g, Zucker: 2 g, Salz: 2 g		KCAL: 243, KJ: 1017, EW: 22 g, Fett: 10 g, KH: 14 g, Zucker: 13 g, Salz: 2 g		KCAL: 27, KJ: 113, EW: 1 g, Fett: 0 g, KH: 5 g, Zucker: 1 g, Salz: 2 g
Hauptgang 1	Milchreis ^{1,g} Erdbeer-Rhabarberkompott ^{2,9}	Hackbraten ^{a,a1,c} Rahmsoße ^{1,a,a1,g} Salzkartoffeln Lauchgemüse ^{1,a,a1}	Quarkstrudel ^{a,a1,c,g} Vanillesoße ^g	Käsespätzle ^{1,a,a1,c,g} Gemischter Blattsalat Essig/Öl Dressing ^{1,3,l}	Rotbarsch gedünstet ^d Kräutersoße ^{a,a1,g} Kartoffelpüree ^{3,5,g,l} Rote Beete ^{2,9}
Nährwerte	KCAL: 481, KJ: 2035, EW: 13 g, Fett: 12 g, KH: 79 g, Zucker: 41 g, Salz: 0 g	KCAL: 575, KJ: 2408, EW: 30 g, Fett: 30 g, KH: 42 g, Zucker: 7 g, Salz: 4 g	KCAL: 100, KJ: 419, EW: 3 g, Fett: 4 g, KH: 14 g, Zucker: 11 g, Salz: 0 g	KCAL: 606, KJ: 2531, EW: 23 g, Fett: 35 g, KH: 48 g, Zucker: 5 g, Salz: 3 g	KCAL: 490, KJ: 2054, EW: 34 g, Fett: 22 g, KH: 37 g, Zucker: 14 g, Salz: 3 g
Hauptgang 2	Gemüsestrudel ^{a,a1,c,g,i} Kräutersoße ^{1,a,a1,g} Eisbergsalat Blattsaltdressing ^{3,l}	5 Vegetarische Hackbällchen ^{a,a1,a3,a4,f} Rahmsoße ^g Salzkartoffeln Lauchgemüse ^{1,a,a1}	Frühlingsrolle ^{a,a1,i} Gemischter Blattsalat Blattsaltdressing ^{3,l}	Käsespätzle ^{1,a,a1,c,g} Gemischter Blattsalat Essig/Öl Dressing ^{1,3,l}	Rührei ^{c,g} Kartoffelpüree ^{3,5,g,l} Rahmspinat ^{a,a1,g}
Nährwerte	KCAL: 366, KJ: 1526, EW: 9 g, Fett: 22 g, KH: 32 g, Zucker: 9 g, Salz: 3 g	KCAL: 391, KJ: 1614, EW: 19 g, Fett: 15 g, KH: 40 g, Zucker: 7 g, Salz: 5 g	KCAL: 284, KJ: 1189, EW: 5 g, Fett: 11 g, KH: 38 g, Zucker: 12 g, Salz: 2 g	KCAL: 440, KJ: 1842, EW: 24 g, Fett: 22 g, KH: 36 g, Zucker: 6 g, Salz: 2 g	KCAL: 375, KJ: 1564, EW: 17 g, Fett: 21 g, KH: 28 g, Zucker: 7 g, Salz: 3 g
Dessert		Zitronenmousse ^g			
Nährwerte		KCAL: 87, KJ: 366, EW: 3 g, Fett: 3 g, KH: 12 g, Zucker: 9 g, Salz: 0 g			
Legende der Zusatzstoffe und Allergene:					
1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 17 = koffeinhaltig, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesam und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l					
Ganztäglich zur freien Verfügung: Wasser und Tee. Änderungen aus aktuellem Anlass vorbehalten. Bei Unverträglichkeiten oder auf ärztliche Verordnung kann das Menü abweichen.					