

Menüplan

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag, 30.03.2026	Rindergeschnetzeltes mit Frühlingsgemüse dazu Spätzle 51,511	Brokkoli Nuss Ecke mit Kartoffelpüree und Bechamel Sauce 51,511,512,516	Tages Dessert 12,52,58
	482 kcal, 6 BE	280 kcal, 3 BE	118 kcal, 1 BE
Dienstag, 31.03.2026	Kartoffel-Eintopf mit Bockwurst-Einlage 51,511,52,58	Gewürzte Kartoffelspalten mit Kräuterquark und Krautsalat	Tages Dessert 12,52,58
	556 kcal, 5 BE	234 kcal, 3 BE	118 kcal, 1 BE
Mittwoch, 01.04.2026	Cevapcici mit Tomatensauce , Reis und mediterranem Gemüse	Kaiserschmarrn mit heißer Vanillesoße 12,51,511,52,54,58	Tages Dessert 12,52,58
	0 kcal, 0 BE	371 kcal, 4 BE	118 kcal, 1 BE
Donnerstag, 02.04.2026	Ofenfrischer "Bayrischer Leberkäse " an Bratensauce mit Erbsen-Möhren-Gemüse dazu Kartoffelpüree 1,2	Gnocchi mit buntem Gemüse an Kräuterrahmsauce 1,2,16,51,511,52,58	Tages Dessert 12,52,58
	337 kcal, 0 BE	501 kcal, 5 BE	118 kcal, 1 BE
Freitag, 03.04.2026	Gedämpftes Tilapiafilet mit Dillsauce und Brokkoli dazu Salzkartoffeln 51,511,52,55,58	Spinat-Ricotta-Cannelloni dazu ein Beilagensalat	Tages Dessert 12,52,58
	405 kcal, 0 BE	351 kcal, 1 BE	118 kcal, 1 BE
Samstag, 04.04.2026	Rinder-Eintopf mit Suppengemüse und Kartoffeln 60	Vegetarischer Gemüseeintopf 60,61	Tages Dessert 12,52,58
	148 kcal, 1 BE	306 kcal, 4 BE	118 kcal, 1 BE
Sonntag, 05.04.2026	Lammbraten mit Thymiansauce dazu Kartoffelklöße und Rotkohl	Geschmorte Champignons im Kräuter-Knoblauch-Sud mit Spätzle	Tages Dessert 12,52,58
	392 kcal, 0 BE	380 kcal, 4 BE	118 kcal, 1 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat
 Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse