

	Suppe		Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag, 02.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Ravioli ^{2,51,511,52,54,58} Schinken-Sahnesoße ^{1,2,16,52,58} Beilagensalat		Gemüseschnitzel mit ^{2,51,511,512,516,52,58} Sahnesoße ^{52,58} Kräuterreis ^{52,58} Beilagensalat		Pfirsichquark ^{93,12,52,58}
	66 kcal, 1 BE		601 kcal, 5 BE		1034 kcal, 8 BE		347 kcal, 7 BE
Dienstag, 03.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Hühner Frikassee ^{51,511,52,58} Leipziger Allerlei und ^{52,58} Reis		Grießbrei mit ^{51,511,52,58} Pfirsichwürfel ²		Nektarinenpudding ^{52,58}
	66 kcal, 1 BE		610 kcal, 5 BE		350 kcal, 5 BE		100 kcal, 1 BE
Mittwoch, 04.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Bauernpfanne mit Gewürzgurken ^{4,61}		Kohlrabi in Rahm ^{2,52,58} Salzkartoffeln Beilagensalat		Kiba-Joghurt ^{2,52,58}
	66 kcal, 1 BE		5 kcal, 0 BE		502 kcal, 7 BE		96 kcal, 1 BE
Donnerstag, 05.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Himmel und Erd ^{1,2,13,61,63} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Zwiebelsoße ^{2,51,511}		Reibekuchen ^{1,2,63} Apfelmus ²		Granatapfeljoghurt ^{52,58}
	66 kcal, 1 BE		808 kcal, 10 BE		408 kcal, 7 BE		1010 kcal, 13 BE
Freitag, 06.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Pfannengyros mit ^{2,52,58} Griechischer Reis Krautsalat Tzatziki ^{52,58}		Paprikaragout mit ^{2,51,511} Reis		Sahnecreme ^{52,58}
	66 kcal, 1 BE		832 kcal, 8 BE		517 kcal, 4 BE		101 kcal, 1 BE
Samstag, 07.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Kartoffelsuppe ^{52,58} Wursteinlage ^{1,2,19,52,58,61} Brötchen ^{51,511}		Möhreneintopf mit Ingwer Brötchen ^{51,511}		Schokopudding ^{52,58}
	66 kcal, 1 BE		754 kcal, 6 BE		283 kcal, 5 BE		240 kcal, 4 BE
Sonntag, 08.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Hackbraten mit ^{51,511,54,61} Champignonsoße ^{2,51,511,52,58} Zwiebelpüree ^{2,13,51,511,52,58,63} Rettichsalat		Tellerrösti mit Gemüse und Käse überbacken ⁵⁸ Sahnesoße ^{52,58}		Stracciatella-Joghurt ^{52,58}
	66 kcal, 1 BE		939 kcal, 4 BE		469 kcal, 3 BE		66 kcal, 1 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß
Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (516) Hafer und Hafererzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten. Wir verwenden Jodsalz. Wir bieten täglich eine wechselnde Tagessuppe.

	Suppe		Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag, 09.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Hähnchenschnitzel mit ^{2,51,511} Mischgemüse Macaire Kartoffeln ^{51,511} Rahmsoße ^{93,52,58,63}		Zucchini-Tomatengratin ^{52,58} Reis		Vanillequark ^{93,12,52,58}
	66 kcal, 1 BE		2015 kcal, 22 BE		361 kcal, 4 BE		278 kcal, 5 BE
Dienstag, 10.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Würstchengulasch mit ^{16,60,61} Nudeln ^{51,511} Beilagensalat		Gebackener Camembert ^{51,511,58} Salzkartoffeln Preiselbeeren Beilagensalat		Grießpudding ^{51,511,52,58}
	66 kcal, 1 BE		786 kcal, 8 BE		451 kcal, 5 BE		94 kcal, 1 BE
Mittwoch, 11.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Geflügel Cordon Bleu mit ^{1,16,51,511,515,52,58} Leipziger Allerlei und ^{52,58} Kroketten ^{52,58} Rahmsoße ^{93,52,58,63}		Waldpilzpfanne mit Gnocchi ⁵⁴ Rahmsoße ^{93,52,58,63}		Joghurtspeise ^{12,52,58}
	66 kcal, 1 BE		791 kcal, 6 BE		259 kcal, 2 BE		103 kcal, 1 BE
Donnerstag, 12.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Schnittbohneintopf mit ^{1,2} Speckwürfeln ^{51,511} Brötchen ^{51,511}		Kürbissuppe Brötchen ^{51,511}		Fruchtcocktail ¹²
	66 kcal, 1 BE		399 kcal, 4 BE		398 kcal, 6 BE		74 kcal, 1 BE
Freitag, 13.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Paniertes Seelachsfilet mit ^{2,51,511,54,55,57,61} Remouladensoße und ^{54,57,61} Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter- Dressing ^{52,58,61}		Vegetarische Frühlingsrolle mit ^{51,511,54,57} Reis Wok-Gemüse Currysoße		Nusspudding ^{52,58,59,592}
	66 kcal, 1 BE		1251 kcal, 8 BE		450 kcal, 6 BE		114 kcal, 1 BE
Samstag, 14.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Linseneintopf mit ^{1,2,52,58,60} Wiener Würstchen ^{1,2,16} Brötchen ^{51,511}		Italienischer Gemüseeintopf mit Suppennudeln ^{2,51,511,54} Brötchen ^{51,511}		Kirschjoghurt ^{52,58}
	66 kcal, 1 BE		777 kcal, 7 BE		950 kcal, 16 BE		61 kcal, 1 BE
Sonntag, 15.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Schweinegeschnetzeltes mit ^{93,2,52,58,63} Spätzle ^{51,511,52,54,58} Beilagensalat		Gemüseragout mit ^{2,51,511,52,58} Nudeln ^{51,511}		Vanillepudding ^{12,52,58}
	66 kcal, 1 BE		773 kcal, 4 BE		668 kcal, 9 BE		149 kcal, 2 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersterzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten. Wir verwenden Jodsalz. Wir bieten täglich eine wechselnde Tagessuppe.

	Suppe		Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag, 16.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Wiener Würstchen ^{1,2,16} Kartoffelsalat ^{1,2,61} Senf ⁶¹		Vitalfrikadelle mit ^{51,511,54} Rahm-Möhren ^{2,52,58} Salzkartoffeln		Apfelmus ²
	66 kcal, 1 BE		501 kcal, 2 BE		475 kcal, 5 BE		108 kcal, 2 BE
Dienstag, 17.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Geflügelroulade mit ^{52,58,61} Kräuterreis ^{52,58} Blumenkohl und ^{52,58} Sahnesoße ^{52,58}		Maultaschen-Pfanne mit Gemüse und Ei ^{2,51,511,54,60} Kräutersoße ^{2,51,511,52,58}		Kokospudding ^{52,58}
	66 kcal, 1 BE		1002 kcal, 5 BE		511 kcal, 5 BE		103 kcal, 1 BE
Mittwoch, 18.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Gebratenes Schweinesteak Rosenkohl und ^{52,58} Salzkartoffeln Braune Soße		Milchreis mit Zimt und Zucker		Cremspeise ^{52,58}
	66 kcal, 1 BE		492 kcal, 3 BE		101 kcal, 2 BE		113 kcal, 1 BE
Donnerstag, 19.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Jägerschnitzel mit ^{93,2,51,511,63} Macaire Kartoffeln ^{51,511} Gurkensalat ^{1,2}		Kartoffelauflauf mit Mangold ^{52,54,58} Gurkensalat ^{1,2}		Vanillejoghurt ^{52,58}
	66 kcal, 1 BE		2060 kcal, 22 BE		286 kcal, 2 BE		112 kcal, 1 BE
Freitag, 20.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Fischstäbchen mit ^{51,511,55} Rahmspinat und Salzkartoffeln		Blumenkohl-Käsemedaillon mit ^{2,51,511,52,54,58} Salzkartoffeln Kräutersoße ^{2,51,511,52,58}		Schokopudding ^{52,58}
	66 kcal, 1 BE		538 kcal, 5 BE		681 kcal, 6 BE		240 kcal, 4 BE
Samstag, 21.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		ungarische Bohnensuppe mit ^{1,2,3,51,511,515,52,58,60,61} Fleischeinlage Brötchen ^{51,511}		Kartoffel-Laucheintopf ^{2,52,58,60} Brötchen ^{51,511}		Götterspeise ¹² Vanillesoße ^{52,58}
	66 kcal, 1 BE		630 kcal, 4 BE		444 kcal, 6 BE		193 kcal, 3 BE
Sonntag, 22.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Rinderroulade mit ^{1,2,60,61} Apfelrotkohl ^{2,6} Salzkartoffeln Braune Soße		Gemüselasagne ^{2,58} Beilagensalat		bayrisch Creme ^{52,58}
	66 kcal, 1 BE		721 kcal, 5 BE		450 kcal, 4 BE		168 kcal, 1 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat
Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten. Wir verwenden Jodsalz. Wir bieten täglich eine wechselnde Tagessuppe.

	Suppe		Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag, 23.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Frikadelle mit ^{51,511,54,61} Wurzelgemüse ⁶⁰ Salzkartoffeln Braune Soße		Kartoffelauflauf mit ^{1,52,54,58} Beilagensalat		Nusspudding ^{52,58,59,592}
	66 kcal, 1 BE		630 kcal, 4 BE		474 kcal, 2 BE		122 kcal, 2 BE
Dienstag, 24.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Putencurry mit Reis		Kaiserschmarrn mit ^{51,511,52,54,58} Vanillesoße ^{52,58} Kirschen		Cremspeise ^{52,58}
	66 kcal, 1 BE		467 kcal, 4 BE		768 kcal, 10 BE		113 kcal, 1 BE
Mittwoch, 25.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Bratwurst mit ² Rotkohl und ^{2,52,58} Salzkartoffeln Braune Soße		Kartoffeltaschen mit ^{52,58} Möhrengemüse und ^{52,58} Sahnesoße ^{52,58}		Pflaumenkompott ²
	66 kcal, 1 BE		510 kcal, 4 BE		494 kcal, 4 BE		187 kcal, 4 BE
Donnerstag, 26.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Hackfleischsoße und ^{2,60} Nudeln ^{51,511} Beilagensalat Geriebener Hartkäse		Eier in grüner Soße Salzkartoffeln Beilagensalat		Waldfruchtquark ^{52,58}
	66 kcal, 1 BE		939 kcal, 7 BE		116 kcal, 2 BE		210 kcal, 2 BE
Freitag, 27.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Heringshappen ^{2,7,10,52,54,55,58} Salzkartoffeln		Bunte Gemüsepfanne mit ^{52,58} Salzkartoffeln Kräutersoße ^{2,51,511,52,58}		Apfelmus ²
	66 kcal, 1 BE		499 kcal, 2 BE		447 kcal, 3 BE		108 kcal, 2 BE
Samstag, 28.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Chili con Carne ² Brötchen ^{51,511}		Kartoffelsuppe ^{52,58} Brötchen ^{51,511}		Joghurt Exotisch ^{52,58}
	66 kcal, 1 BE		391 kcal, 4 BE		507 kcal, 6 BE		205 kcal, 3 BE
Sonntag, 29.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Kasseler mit ^{1,2} Schwenkkartoffeln ^{52,58} Sauerkraut Braune Soße		Sellerieschnitzel in Kräuterrahm ^{2,51,511,52,54,58,60} Schwenkkartoffeln ^{52,58}		Herrencreme ^{93,12,52,58}
	66 kcal, 1 BE		193 kcal, 3 BE		226 kcal, 2 BE		337 kcal, 5 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (10) enthält eine Phenylalaninquelle; (12) mit Farbstoff
Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse

Änderungen vorbehalten. Wir verwenden Jodsalz. Wir bieten täglich eine wechselnde Tagessuppe.

	Suppe		Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag, 30.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Königsberger Klopse mit ⁵⁴ Salzkartoffeln Kapernsoße ^{52,58} Rote Bete ^{2,4}		Nudeln ^{51,511} Tomatengemüesoße ⁶⁰ Geriebener Käse ^{1,52,58}		Obstsalat
	66 kcal, 1 BE		587 kcal, 6 BE		579 kcal, 9 BE		412 kcal, 8 BE
Dienstag, 31.03.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Hähnchennuggets mit ^{16,51,511} Kroketten ^{52,58} Karottensalat Ketchup ^{1,8}		Schupfnudel-Gemüsepfanne mit ^{51,511,54} Rahmsoße ^{93,52,58,63}		Quarkspeise ^{12,52,58}
	66 kcal, 1 BE		813 kcal, 7 BE		271 kcal, 2 BE		152 kcal, 2 BE
Mittwoch, 01.04.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Hähnchenkeule mit Salzkartoffeln Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter- Dressing ^{52,58,61} Braune Soße		Gemüse-Reis-Pfanne mit Sahnesoße ^{52,58} Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter- Dressing ^{52,58,61}		Moccapudding ^{52,58}
	66 kcal, 1 BE		726 kcal, 4 BE		503 kcal, 6 BE		116 kcal, 1 BE
Donnerstag, 02.04.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Salamipizza ^{1,2,52,58} Beilagensalat		Rührei mit ^{2,52,54,58} Rahmspinat und Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}		Heidelbeerjoghurt ^{52,58}
	66 kcal, 1 BE		741 kcal, 3 BE		379 kcal, 2 BE		161 kcal, 3 BE
Freitag, 03.04.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Fischfilet ⁵⁵ Gemüestreifen und ^{52,58,60} Petersilienkartoffeln ^{52,58} Sahnesoße ^{52,58}		Semmelknödel ^{51,511,52,54,58} Pilzrahmsoße ^{52,58} Blattsalate der Saison mit Kräuterdressing ^{2,52,58,61}		Karamelpudding ^{52,58}
	66 kcal, 1 BE		738 kcal, 4 BE		533 kcal, 4 BE		94 kcal, 1 BE
Samstag, 04.04.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Gulaschsuppe mit ^{2,3,51,511,515,52,58,60} Brötchen ^{51,511}		Erseneintopf mit ^{1,2,60} Brötchen ^{51,511}		Himbeerpudding ^{12,52,58}
	66 kcal, 1 BE		346 kcal, 3 BE		706 kcal, 12 BE		96 kcal, 1 BE
Sonntag, 05.04.2026	Tagessuppe ^{51,511,52,58}		Herzhafte Kohlroulade ^{51,511,61} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63} Kümmelsoße ²		Griechische Hirtenpfanne ^{51,511,52,58} Tomaten-Olivensauce ¹⁵		Eisbecher ^{12,52,58}
	66 kcal, 1 BE		774 kcal, 7 BE		403 kcal, 5 BE		147 kcal, 2 BE

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (8) mit Zuckerarten und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat
Enthält Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (515) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben

Änderungen vorbehalten. Wir verwenden Jodsalz. Wir bieten täglich eine wechselnde Tagessuppe.