



	Montag 13.03.2023	Dienstag 14.03.2023	Mittwoch 15.03.2023	Donnerstag 16.03.2023	Freitag 17.03.2023	Samstag 18.03.2023	Sonntag 19.03.2023
<b>Vollkost</b>	Frikadelle <sup>acj</sup> <b>Soße</b> Blumenkohl Kartoffeln	Eieromelette <sup>fg</sup> mit frischen Champignons in RAHM Grilltomate Reis	Kartoffeleintopf mit Fleisch- <sup>cfgij48</sup> und Gemüse- einlage <b>Brot</b>	Leber- geschnet- zeltes <sup>a</sup> mit Bohnensalat Nudeln <sup>ac</sup>	Fischfrikadelle an <b>Senfsoße</b> <sup>9</sup> Möhren- gemüse Püree <sup>g13</sup>	Bohneneintopf mit Speck und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>	klare Brühe <sup>ic</sup>  Rinderbraten <b>Soße</b> Rosenkohl Kartoffeln
	Pflaumen- kompott	SCHOKO- PUDDING	JOGHURT- SPEISE	Wackel- pudding <sup>1</sup>	ORANGEN- PUDDING	MANDEL- PUDDING <sup>h</sup>	BAYRISCH CREME <sup>12</sup>
<b>Leichte Vollkost</b>	Frikadelle <sup>acj</sup> <b>Soße</b> Blumenkohl Kartoffeln	Eieromelette <sup>fg</sup> mit frischen Champignons in RAHM Grilltomate Reis	Kartoffeleintopf mit Fleisch- <sup>cfgij48</sup> und Gemüse- einlage <b>Brot</b>	Wurstgulasch <sup>cfgij48</sup> mit Bohnensalat Nudeln <sup>ac</sup>	Fischfilet an <b>Senfsoße</b> <sup>9</sup> Möhren- gemüse Püree <sup>g13</sup>	Zucchini- eintopf mit Hackfleisch und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>	klare Brühe <sup>ic</sup>  Rinderbraten <b>Soße</b> Broccoli Kartoffeln
	Pflaumen- kompott	SCHOKO- PUDDING	JOGHURT- SPEISE	Wackel- pudding <sup>1</sup>	ORANGEN- PUDDING	MANDEL- PUDDING <sup>h</sup>	BAYRISCH CREME <sup>12</sup>

mit Zusatzstoffe und Allergene bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = Farbstoff	2=Konservierungsstoff	3=Antioxidationsmittel	4=Geschmacksverstärker	5= geschwärzt	6= geschwefelt	7= gewachst
8 = Phoshat	9=Süßungsmittel	10= Coffeinhaltig	11= chininhaltig	12= Phenylalanin	Quelle	
a = <b>Weizen (Gluten)</b>	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTOSE
h= Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere



	Montag 20.03.2023	Dienstag 21.03.2023	Mittwoch 22.03.2023	Donnerstag 23.03.2023	Freitag 24.03.2023	Samstag 25.03.2023	Sonntag 26.03.2023
<b>Vollkost</b>	Hackbällchen „schwedische Art“ Erbsen Kartoffelpüree <sup>1ag</sup>  Apfelmus	dicke Rippe auf geschmorten Weißkohl <b>Soße</b> Kartoffeln  QUARK- SPEISE	Graupen- eintopf mit Kartoffel- und Fleischeinlage <sup>2</sup> <b>Brot</b>  MOCCA- CREME	gebratene Hähnchen- keule <b>Soße</b> Salatbeilage Püree <sup>1ag</sup>  VANILLE- PUDDING	Fischfilet in <b>Kräutersoße</b> Bohnen- gemüse Kartoffeln  Götterspeise <sup>1</sup>	Möhreneintopf <sup>i</sup> mit Fleisch <sup>24-</sup> und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  ERDBEER- PUDDING	Klare Brühe <sup>ac</sup>  Schweden- braten mit Backpflaumen Rotkohl Kartoffeln  AMARENA- CREME
<b>Leichte Vollkost</b>	Hackbällchen „schwedische Art“ Fingermöhren Kartoffelpüree <sup>1ag</sup>  Apfelmus	Hähnchen- brustfilet in <b>Currysoße</b> <sup>9</sup> Chinakohl- salat Reis  QUARK- SPEISE	Graupen- eintopf mit Kartoffel- und Fleischeinlage <sup>2</sup> <b>Brot</b>  MOCCA- CREME	Maccaroni- Käse-Auflauf mit Tomaten Salatbeilage  VANILLE- PUDDING	Fischfilet in <b>Kräutersoße</b> Bohnen- gemüse Kartoffeln  Götterspeise <sup>1</sup>	Möhreneintopf <sup>i</sup> mit Fleisch <sup>24-</sup> und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>  ERDBEER- PUDDING	Klare Brühe <sup>ac</sup>  saftiger Braten mit Soße Blumenkohl Kartoffeln  AMARENA- CREME

mit Zusatzstoffe und Allergene bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = Farbstoff	2=Konservierungsstoff	3=Antioxidationsmittel	4=Geschmacksverstärker	5= geschwärzt	6= geschwefelt	7= gewachst
8 = Phoshat	9=Süßungsmittel	10= Coffeinhaltig	11= chininhaltig	12= Phenylalanin	Quelle	
a = <b>Weizen (Gluten)</b>	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTOSE
h= Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere



	Montag 27.03.2023	Dienstag 28.03.2023	Mittwoch 29.03.2023	Donnerstag 30.03.2023	Freitag 31.03.2023	Samstag 01.04.2023	Sonntag 02.04.2023
<b>Vollkost</b>	Leberkäse <sup>248</sup> auf Sauerkraut <b>Soße</b> Püree <sup>1ag</sup>	Kürbiscreme  haus- gemachte Kartoffelpuffer	Erseneintopf <sup>i</sup> mit Kassler <sup>24-</sup> und Kartoffel- einlage <b>Brot</b>	Hähnchen- schnittzel <sup>ac</sup> <b>Rahmsoße</b> Blumenkohl <sup>a</sup> Kartoffeln	Fischfilet <b>in Currysoße</b> Broccoli Reis	Hühner- suppentopf <sup>i</sup> mit Eierstich Fadennudeln <sup>ac</sup> <b>Brot</b>	Tomatencreme <sup>ag</sup>  Krustenbraten auf Wirsing- gemüse <b>Soße</b> Kartoffeln
	Fruchtcoktail	Apfelkompott	Götterspeise <sup>1</sup>	ERDBEER- PUDDING	ZITRONEN- CREME	QUARK- SPEISE	Erdbeergrütze
<b>Leichte Vollkost</b>	Leberkäse <sup>248</sup> auf Zucchini <b>Soße</b> Püree <sup>1ag</sup>	Kürbiscreme  Pfannkuchen mit Vanillesoße	Maultaschen- eintopf <sup>i</sup> mit Gemüse <b>Brot</b>	Hähnchen- brustfilet <b>Rahmsoße</b> Blumenkohl <sup>a</sup> Kartoffeln	Fischfilet <b>in Currysoße</b> Broccoli Reis	Hühner- suppentopf <sup>i</sup> mit Eierstich Fadennudeln <sup>ac</sup> <b>Brot</b>	Tomatencreme <sup>ag</sup>  Schulterbraten auf Kohlrabi- gemüse <b>Soße</b> Kartoffeln
	Fruchtcoktail	Apfelkompott	Götterspeise <sup>1</sup>	ERDBEER- PUDDING	ZITRONEN- CREME	QUARK- SPEISE	Erdbeergrütze

mit Zusatzstoffe und Allergene bzw. daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = Farbstoff	2=Konservierungsstoff	3=Antioxidationsmittel	4=Geschmacksverstärker	5= geschwärzt	6= geschwefelt	7= gewachst
8 = Phoshat	9=Süßungsmittel	10= Coffeinhaltig	11= chininhaltig	12= Phenylalanin	Quelle	
a = <b>Weizen (Gluten)</b>	b= Krebstiere	c= Eier	d= Fisch	e= Erdnüsse	f= Sojabohnen	g=MILCH/LAKTOSE
h= Mandeln	i= Sellerie	j= Senf	k= Sesamsamen	l= Schwefeld./Sulfit	m= Lupine	n= Weichtiere