

Speiseplan

Montag, 09. März 2026

Puten-Cordon bleu
mit Reis
und Salat

BIO-Joghurt mit Heidelbeer

Allergene

A,C,G
A



F,G

Dienstag, 10. März 2026

Nudelsuppe

Kap-Seehecht natur
mit kalter Kräutersauce, (mit BIO-Joghurt &-Rahm)
Kartoffeln
und Salat

Allergene

A,L
A,D,M
G



Mittwoch, 11. März 2026

Hausgemachte Topfen-Hirselaibchen (mit BIO-Topfen)
mit Dip (mit BIO-Topfen &-Rahm)
und Kartoffeln
dazu Salat

Allergene

A,C,G,L,O
G

Schokokuchen mit Kirschen

A,C

Donnerstag, 12. März 2026

Spaghetti "Bolognese"
mit Parmesan
und grünem Salat

A,L
G



Obst

Freitag, 13. März 2026

Brokkolicremesuppe (mit BIO-Milch &-Rahm)
Grießschmarrn (mit BIO-Milch)
mit hausgemachtem Apfelmus

Allergene

A,C,G,L
A,C,G



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A: Glutenthaltiges Getreide
B: Krebstiere
C: Ei
D: Fisch
E: Erdnuss
F: Soja
G: Milch oder Laktose

H: Schalenfrüchte
L: Sellerie
M: Senf
N: Sesam
O: Schwefeldioxid und Sulfite
P: Lupinen
R: Weichtiere

