

# Speiseplan

## 17.3. - 23.3.2025 KW 12

Das Küchenteam  
wünscht einen  
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag	Cremesuppe Kartoffel-Gemüseauflauf mit Bechamelsauce, dazu bunter Salatteller Vanillepudding a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Dienstag	Flädlesuppe Schinkennudeln mit Käse überbacken, dazu Tomatensoße und Gurkensalat Obstsalat a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9
Mittwoch	Kartoffelsuppe Frischkäsebuchteln an roter Grütze a1,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag	Nudelsuppe mit Wurzelgemüse Steak vom Kasseler Rücken auf Rahmwirsing, dazu selbstgemachter Kartoffelbrei Quarkspeise a1,c,g,j,1,2,3,9
Freitag	Gemüsecremesuppe Gedünstetes Seelachsfilet in feiner Schnittlauchsoße, dazu Tomatensalat und Salzkartoffeln Fruchtojoghurt a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9
Samstag	Eintopf von weißen Bohnen, mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Fleischeinlage Melone a1,c,g,j,1,2,3,9
Sonntag	Maultäschle-Suppe Gemischter Braten mit Rotkohl, dazu hausgemachte Kartoffelknödel Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,9

Zu jedem Abendessen reichen wir eine bunte (Vollkorn-)Brotauswahl sowie Butter und Margarine.  
 Änderungen des Speiseplans sind vorbehalten

**Allergenkennzeichnung:** a1-Weizengluten, a2-Roggengluten, a3-Hafergluten, a4-Dinkelgluten, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fische, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch/Laktose, h1-Haselnüsse, h2-Mandeln, h3-Pistazien, h4-Walnüsse, j-Sellerie, k-Senf, l-Sesam, m-Weichtiere  
**Zusatzstoffe:** 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel