

Speiseplan Menschen - März 2026

Max und Justine Elsner - vegetarisch

KW 10

02. Montag: Gemüse-Köttbullar 15,C mit Salzkartoffeln 14,G & buntem Karotten-Rahm-Gemüse 14,G
 03. Dienstag: Schmetterlingsnudeln AW mit Kürbis-Frischkäse-Soße 14,G dazu Hartkäse 14,15,C,G, Obst
 04. Mittwoch: Süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre, danach Gemüse-Rohkost
 05. Donnerstag: Buntes Gemüsegulasch 14,G,I mit Eier-Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Vanille-Quark 1,14,G
 06. Freitag: Feine Schupfnudeln 15,AW,C,I mit Rahmsoße 14,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 11

09. Montag: Hausgemachte Pizza "Margherita" 14,AW,G mit buntem Salat 1,3,14,G,J,L
 10. Dienstag: Süße Quarkkäulchen 14,15,AW,C,G und Apfelmark 3, danach Obst
 11. Mittwoch: Vegane Paprikaschote AW in brauner Soße 14,G mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, Obst
 12. Donnerstag: Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G dazu Hartkäse 14,15,C,G, Salat 1,3,14,G,J,L
 13. Freitag: Geb. Feta Käse 14,AW,G mit Salzkartoffeln 14,G, Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,I,danach Obst

KW 12

16. Montag: Hausgemachte Gemüse-Lasagne 1,12,14,15,AW,C,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L
 17. Dienstag: Veganes Gemüse-Kichererbsen-Curry dazu Zartweizen-Ebly AW, danach Pudding 1,14,G
 18. Mittwoch: Kürbis-Falafel mit Tomatenreis & hausgem. Gurkenquark 14,G, danach Obst
 19. Donnerstag: Gebackener Blumenkohl 15,AW,C mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
 20. Freitag: Pasta AW mit Brokkoli-Rahm-Soße 14,G dazu Hartkäse 14,15,C,G, Früchte-Joghurt 14,G

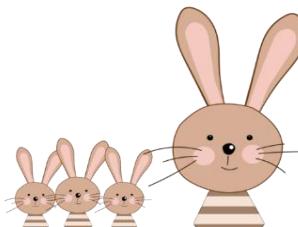
KW 13

23. Montag: Bunte Gemüse-Nuggets 14,AW,AG,G mit Salzkartoffeln 14,G & Erbsen-Möhren-Gemüse 14,G
 24. Dienstag: Vollkornpasta AW mit Soja-Bolognesesoße 14,G,F,I dazu Hartkäse 14,15,C,G, danach Obst
 25. Mittwoch: Süße Mini-Germknödel (Heidelbeerfülle) AW mit Vanillesoße 14,G, danach Gemüse-Rohkost
 26. Donnerstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G mit Röstzwiebeln AW & buntem Salat 1,3,14,G,J,L
 27. Freitag: **Kein Essen - wir wünschen schöne Ferien!**

KW 14

30. Montag: }
 31. Dienstag: }

Osterferien



Osterferien: 30.03.2026-10.04.2026

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärtz, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell , 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere