

	ROT	GELB	BLAU	GRÜN
Montag 03.03.2025	<p>Schwäbische Käsespätzle Pfannengericht mit Käse, gegrillten Zwiebelwürfel und Speck</p> <p>1(W),3,7 b/c/d/7BE</p>	<p>Rinderhacksteak "Texas" vom Grill * mit BBQ-Sauce, dazu Langkornreis mit Kidneybohnen und Mais</p> <p>1(W),3,10 z/7BE</p>	<p>Guten Appetit!</p>	<p>3 Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" * dazu Schnittlauchsauce und Buttergemüse</p> <p>1(W),3,7 4,5BE</p>
Dienstag 04.03.2025	<p>"Ostfriesischer Hüdel" * 3 gegarte Hefeklöße in Vanillesauce mit warmem Birnenkompott</p> <p>1(W),3,7 a/z/8BE</p>	<p>Bauernfrikadelle mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu grüne Bohnen und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,10 a/z/4,5BE</p>	<p>Guten Appetit!</p>	<p>Veganes Gemüse-Süßkartoffelallerlei * mit Broccoli, Paprika, Maiskölbchen, Ananas, Kokosmilch</p> <p>10 5BE</p>
Mittwoch 05.03.2025	<p>Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu junge Erbsen und Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7,12 a/b/c/e/4,5BE</p>	<p>Hähnchentopf * mit Karotte, Kohlrabi, Knoblauch, Muskat und Ingwer, dazu Bulgur</p> <p>1(W),3,7 5BE</p>	<p>Guten Appetit!</p>	<p>Hirtenpfanne * mit Reissnudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni</p> <p>1(W),7 7,5BE</p>
Donnerstag 06.03.2025	<p>"Gyros-Nudelauflauf" mit Champig., Zwiebeln, Paprika, Tomatenmark, Chili, Schmand, Hollandaise und Feta, dazu Krautsalat</p> <p>1(W),3,7 c/7,5BE</p>	<p>Guten Appetit!</p>	<p>Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Wirsinggemüse und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/4BE</p>	<p>6 Kartoffelröstlingen * mit frischen Champignons in Kräuterknoblauchsauce</p> <p>1(W),3,7 5BE</p>
Freitag 07.03.2025	<p>Guten Appetit!</p>	<p>Putenbrust * in Geflügelsauce mit Rosenkohl, dazu Salzkartoffeln</p> <p>1(W),3,7 a/3BE</p>	<p>Gebratenes Seehechtfilet * in Zitronensauce, dazu Broccoli-Möhrenmix und Kartoffeln</p> <p>1(W),3,4,7 5,5BE</p>	<p>Pastinaken-Möhren-Kartoffelauflauf * mit Frühlingszwiebeln, Thymian und Crème fraîche</p> <p>3,7 4BE</p>

Die BE-Angaben beziehen sich auf ein Gesamtgewicht von 450-500ml, siehe Nährwerttabelle. BE-Angaben ohne Dessert (Dessert ca. 1 BE)

***Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:** a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit „Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätzl. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chinhaltig“, z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n), **1** = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme, **2** = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, **3** = Eier und Erzeugnisse daraus, **4** = Fische und Erzeugnisse daraus, **5** = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, **6** = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, **7** = Milch und Erzeugnisse daraus, **8** = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse, **9** = Sellerie und Erzeugnisse daraus, **10** = Senf und Erzeugnisse daraus, **11** = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, **12** = Schwefeldioxid und Sulfite, **13** = Lupinen und Erzeugnisse daraus, **14** = Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

	ROT	GELB	BLAU	GRÜN
Montag 10.03.2025	Spaghetti "Carbonara" mit Schinken-Sahnesauce 1(W),3,7 b/c/j/6BE	Paniertes Putenschnitzel * mit Rahmsauce, dazu junge Erbsen und Kartoffelstampf 1(W),3,7 a/4,5BE	Guten Appetit!	Kokos-Zucchini-Curry * mit grünen und gelben Zucchinischnitten, Kokosmilch und Curry, dazu BIO-Reis 1(W) 6BE
Dienstag 11.03.2025	Hühnerfrikassee "klassisch" * mit Spargelstücken, Champignons und Erbsen, dazu Langkornreis 1(W),7,12 b/c/e/6BE	Guten Appetit!	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Fleischeinlage 7 3BE	Spaghetti Napoli * mit Tomaten-Basilikumsauce 1(W) 9BE
Mittwoch 12.03.2025	"Pikante Bauernpfanne" * mit Rinderhackfleisch, Möhrenwürfel, Porree, saure Sahne, Champignons, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	"Mozzarella-Hähnchen" * in Basilikum-Sahnesauce mit Kirschtomaten, dazu Basmatireis 1(W),3,7 7BE	Guten Appetit!	"Gnocchi ai quattro formaggi" * Kartoffelklößchen mit 4-Käsesauce 1(W),3,7 8BE
Donnerstag 13.03.2025	"Chili con Carne" mit Hackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis 6,5BE	Guten Appetit!	Putengeschnetzeltes * mit Möhren- und Zucchiniwürfel in heller Sauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	Farfalle "con Spinaci" * Sauce mit Blattspinat, Gorgonzola, Frühlingszwiebeln und Knoblauch 1(W),3,7 8BE
Freitag 14.03.2025	Guten Appetit!	Seelachs "Bordelaise" * dazu weiße Buttersauce, Kartoffeln und ein Eisbergsalat 1(W),3,4,7 3,5BE	Geflügelfleischkäse * in Sauce mit Blumenkohl und Kartoffeln 1(W),3,7 a/b/c/j/3,5BE	"Vita-fit Reispfanne" * mit Fenchel, Möhren und Porree, dazu Petersiliensauce 1(W),7 6BE

Die BE-Angaben beziehen sich auf ein Gesamtgewicht von 450-500ml, siehe Nährwerttabelle. BE-Angaben ohne Dessert (Dessert ca. 1 BE)

***Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:** a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit „Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätzl. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chinhaltig“, z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n), **1** = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme, **2** = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, **3** = Eier und Erzeugnisse daraus, **4** = Fische und Erzeugnisse daraus, **5** = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, **6** = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, **7** = Milch und Erzeugnisse daraus, **8** = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse, **9** = Sellerie und Erzeugnisse daraus, **10** = Senf und Erzeugnisse daraus, **11** = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, **12** = Schwefeldioxid und Sulfite, **13** = Lupinen und Erzeugnisse daraus, **14** = Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

	ROT	GELB	BLAU	GRÜN
Montag 17.03.2025	"Berliner Currywurst" in Gewürzketchup- sauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 1(W),7 b/c/j/z/3,5BE	"Landhauspfanne" * Herzhafte Spätzle- pfanne mit Geflügel- hackfleischbällchen, Paprika und grünen Bohnen 1(W),3,7,9 7,5BE	Guten Appetit! 	Veg. Ravioli * mit Gemüsefüllung in Tomaten-Paprikasauce 1(W),3,7 7,5BE
Dienstag 18.03.2025	Guten Appetit! 	Gebratene Hähnchenkeule * mit Geflügelrahm- sauce, dazu Euromix und Kartoffeln 1(W),3,7 a/3BE	Frischer Möhreneintopf mit Hackfleisch und Petersilie 7 2BE	Milchreis * mit Zimt und Zucker 7 6,5BE
Mittwoch 19.03.2025	Deftige Erbsensuppe mit eingeschnittener Wurst 9 b/c/3BE	Guten Appetit! 	Zartes Hähnchenbrustfilet * in Schnittlauchsauce mit Broccoli und Kar- toffelpüree 1(W),3,7 2,5BE	„Kings Chop-Suey" * mit Sojasprossen, Paprika, Porree, Möhren, Pilze und Sojasauce, dazu Reis 1(W),6 b/6BE
Donnerstag 20.03.2025	Putenschnitzel "Elsässer Art" * dazu Zwiebelsauce mit Speck, Knobl. u. Crème fraiche, Kartoffeln und Chinakohlsalat 1(W),3,7 5BE	Guten Appetit! 	Hackbraten in brauner Sauce mit Brechbohnen und Kartoffeln 1(W),10 a/3,5BE	Grünkohl-Hanf- Bratling * in Kräuter-Senfsauce, dazu Möhrenscheiben und Kartoffeln 1(W),3,7,10 5BE
Freitag 21.03.2025	Ungarisches Gulasch mit Schweinefleisch, Paprika, Tomatenmark, Zwiebeln, Knoblauch und Majoran, dazu Salzkartoffeln 1(W) a/3BE	Guten Appetit! 	Gedünstetes Schellfischfilet * in Dillsauce, dazu Juliennegemüse und Salzkartoffeln 1(W),3,4,7 3,5BE	Orientalischer Kichererbseneintopf * (veg.) m. Kartoffelwür- fel, Knoblauch, Toma- tenmark, Limettensaft und Naturjoghurt 7 3,5BE

Die BE-Angaben beziehen sich auf ein Gesamtgewicht von 450-500ml, siehe Nährwerttabelle. BE-Angaben ohne Dessert (Dessert ca. 1 BE)

***Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:** a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit „Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätz. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chinhaltig“, z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n), **1** = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (W)eizen, (R)oggen, (H)ofer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme, **2** = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, **3** = Eier und Erzeugnisse daraus, **4** = Fische und Erzeugnisse daraus, **5** = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, **6** = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, **7** = Milch und Erzeugnisse daraus, **8** = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse, **9** = Sellerie und Erzeugnisse daraus, **10** = Senf und Erzeugnisse daraus, **11** = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, **12** = Schwefeldioxid und Sulfite, **13** = Lupinen und Erzeugnisse daraus, **14** = Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

	ROT	GELB	BLAU	GRÜN
Montag 24.03.2025	BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhackfleischsauce 1 (W) 8,5BE	Ostfriesische dicke Bohnen mit Mettenden und Salzkartoffeln 1 (W), 3, 7 b/c/3,5BE	Guten Appetit!	Würzige Paprika-Käsesuppe * mit Schmelzkäse, Zwiebeln, Schnittlauch, Fetakäse, Paprikastreifen dazu ein Kaiserbrötchen 1 (W), 3, 7 4BE
Dienstag 25.03.2025	Schnitzel „Balkan Art“ in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis 1 (W) z/8BE	„Upstövt Kohlrobi mit Ballkes“ * Kohlrabi in Mehlschwitze mit Mini-Geflügelhackbällchen, dazu Kartoffeln 1 (W), 3, 7 4BE	Guten Appetit!	3 Kartoffeltaschen „Tomate-Mozzarella“ * mit mediterranem Gemüse in Joghurt-Tomatensauce 1 (W), 7 5BE
Mittwoch 26.03.2025	Hackfleisch-Lauch-Pfanne * mit Rindfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Chili und Sahne, dazu Spiralnudeln 1 (W), 3, 7 6,5BE	Nackensteak mit Zwiebelgemüse und Kartoffelstampf, dazu ein Wachsohnensalat 1 (W) a/h/3BE	Guten Appetit!	Rigatoni „Tomate Mozzarella“ * mit Kirschtomaten und Basilikum 1 (W) 9BE
Donnerstag 27.03.2025	3 hausgemachte Reibekuchen * mit Apfelmus 1 (W), 3 c/7,5BE	Wirsingroulade in Specksauce, dazu Salzkartoffeln 1 (W), 7 a/b/c/3,5BE	Guten Appetit!	Veganes Bami Goreng * indonesisches Gericht mit gebratenen Nudeln und Asia-Gemüse 1 (W), 6 5BE
Freitag 28.03.2025	Guten Appetit!	Gebratenes Alaska-Seelachsfilet * mit Kräutersauce, dazu junge BIO-Erbsen, dazu Salzkartoffeln 1 (W), 3, 4, 7 5,5BE	Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage 7 2,5BE	Frühlingsrolle „Gourmet“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und Reis 1 (W), 3, 6 z/9BE

Die BE-Angaben beziehen sich auf ein Gesamtgewicht von 450-500ml, siehe Nährwerttabelle. BE-Angaben ohne Dessert (Dessert ca. 1 BE)

***Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:** a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit „Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätzlich. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chinhaltig“, z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n), 1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme, 2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3 = Eier und Erzeugnisse daraus, 4 = Fische und Erzeugnisse daraus, 5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, 6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, 7 = Milch und Erzeugnisse daraus, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschnüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse, 9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10 = Senf und Erzeugnisse daraus, 11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite, 13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus, 14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.

	ROT	GELB	BLAU	GRÜN
Montag 31.03.2025	Guten Appetit!	Kasslertopf mit Rosenkohl Kasslerstücke mit Zwiebeln, Schmelzkäse, Creme fine und Mus- kat, dazu Kartoffeln	Geflügelbratwurst * mit brauner Sauce, dazu Blumenkohl und Kartoffeln	"Kaiserschmarrn" * mit warmen Pflaumenkompott
		1(W),3,7 3BE	1(W),3,7,9 a/3,5BE	1(W),3,7 c/8,5BE

Die BE-Angaben beziehen sich auf ein Gesamtgewicht von 450-500ml, siehe Nährwerttabelle. BE-Angaben ohne Dessert (Dessert ca. 1 BE)

***Zeichenerklärung/Zusatzstoffe und Hauptallergene:** a = „mit Farbstoff“, b = „mit Konservierungsstoff“, c = „mit Antioxidationsmittel“, d = mit „Geschmacksverstärker“, e = „geschwefelt“, f = „geschwärzt“, g = „gewachst“, h = „mit Süßungsmittel(n)“, i = bei Aspartam zusätzl. Hinweis: „enthält eine Phenylalaninquelle“, j = „mit Phosphat“, k = „coffeinhaltig“, l = „chininhaltig“, z = mit einer Zuckerart und/oder Süßungsmittel(n), 1 = glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus (W)eizen, (R)oggen, (H)afer, (K)amut, (D)inkel, (G)erste, (Hy)bridstämme, 2 = Krebstiere und Erzeugnisse daraus, 3 = Eier und Erzeugnisse daraus, 4 = Fische und Erzeugnisse daraus, 5 = Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, 6 = Sojabohnen und Erzeugnisse daraus, 7 = Milch und Erzeugnisse daraus, 8 = Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus (M)andeln, (H)aselnüsse, (W)alnüsse, (K)aschunüsse, (P)ekannüsse, (Pa)ranüsse, (Pi)stazien, (Ma)cademia- oder Queenslandnüsse, 9 = Sellerie und Erzeugnisse daraus, 10 = Senf und Erzeugnisse daraus, 11 = Sesamsamen und Erzeugnisse daraus, 12 = Schwefeldioxid und Sulfite, 13 = Lupinen und Erzeugnisse daraus, 14 = Weichtiere und Erzeugnisse daraus. Geringfügige Spuren eines Allergens können nicht ausgeschlossen werden, da es während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) zu Kreuzkontaminationen und Produktübertragungen kommen kann. Des Weiteren kann es bei dem Produkt zu Rezepturänderungen kommen, die Einfluss auf vorhandene Allergene haben. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Die vorhandenen Kennzeichnungen dienen als Information, für die keine Haftung übernommen wird. Maßgebend für unsere Daten ist die Produktspezifikation des Herstellers.