































	ROT	GELB	BLAU	GRÜN
Montag 02.03.2026	Guten Appetit!	Rinderhacksteak * mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln	Hähnchenschenkel * mit Sauce, dazu Kaisergemüse und Kartoffelpüree	3 Kartoffeltaschen "Tomate- Mozzarella" * mit mediterranem Gemüse in Joghurt- Tomatensauce 
		1(W),3 a/z/4,5BE	1(W),7 a/3BE	1(W),7 5BE
Dienstag 03.03.2026	3 American Pancakes * mit amerikanischer Blaubeersauce (warm)	"Cordon bleu" mit Rahmsauce, dazu BIO-Blumenkohl und Kartoffeln	Guten Appetit!	Rigatoni „Pesto“ * mit grünem Pesto, Weißkäsewürfel und Kirschtomaten 
	1(W),3,7 z/7BE	1(W),3,7 a/b/c/4,5BE		1(W),3,7 7BE
Mittwoch 04.03.2026	Guten Appetit!	Gebratenes Putenbrustfilet * dazu braune Sauce, Rahmwirsing und Salzkartoffeln	"Ammerländer Hühnersuppen- eintopf" * mit Gemüse und Muschelnudeln	Gemüsepfanne „Toskana“ * mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln in Tomaten- Basilikumsauce, dazu Kartoffelrösti 
		1(W),3,7 a/3,5BE	1(W),3,7,9 2BE	4,5BE
Donnerstag 05.03.2026	„Schlemmer- Putenschnitzel“ * dazu holländische Sauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln	"Schlachtplatte" Blutwurst und Leber- wurst mit Apfel- zwiebelsauce, dazu Kartoffel- Röstzwiebelpüree	Guten Appetit!	Gemüse-Reis- Bällchen „Asia“ * dazu süß-saure Sauce mit Paprikastreifen und gebratenen Nudeln 
	1(W),3,7 4,5BE	1(W),7,10 a/b/3BE		1(W),6,9 5,5BE
Freitag 06.03.2026	Serbische Bohnensuppe Mettwurstscheiben, Speckwürfel, Knob., Zwiebeln, Kartoffel- würfel und Paprika	Guten Appetit!	Gedünstetes Schellfischfilet * mit Petersilensauce, dazu Kartoffelpüree und ein Blattsalat	Pastinaken-Möhren- Kartoffelauflauf * mit Frühlingszwiebeln, Thymian und Crème fraîche 
	b/c/4,5BE		4,7 3BE	3,7 4BE

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 = „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)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 09.03.2026	 Putenschnitzel „Balkan Art“ * in pikanter Sauce mit Paprikastreifen, dazu Langkornreis <div>1(W) z/8BE</div>	 Bratwurst in Rahmsauce, dazu Spitzkohl und Kartoffeln <div>1(W),3,7,9 a/3,5BE</div>	 Guten Appetit! <div></div>	 Asiatische Bratnudel-Gemüsepfanne * mit Paprika, Weißkohl, Möhren, Mu-Err Pilze, Mungobohnenkeimlinge und Sojasauce <div>1(W),6 6BE</div> 
Dienstag 10.03.2026	 BIO-Spaghetti „Bolognese“ * mit Rinderhackfleischsauce <div>1(W) 8,5BE</div>	 Guten Appetit! <div></div>	 3 Klopse „Jäger Art“ in Champignonsauce, dazu junge Erbsen und Salzkartoffeln <div>1(W),12 a/b/c/e/3,5BE</div>	 Milchreis * mit Zimt und Zucker <div>7 6,5BE</div> 
Mittwoch 11.03.2026	 Kartoffel-Hack-Lauchauflauf * mit Rinderhackfleisch, Knoblauch, Zwiebel und gratiniertem Käse <div>3,7 3BE</div>	 Guten Appetit! <div></div>	 Schweinefiletstreifen „Gärtnerin Art“ in heller Sauce mit Gemüseeinlage, dazu Salzkartoffeln <div>1(W),3,7 3BE</div>	 Gemüsefrikadelle „Kürbis-Steckrübe“ * mit Rahmerbsen und Kartoffeln <div>1(W),3,7 3,5BE</div> 
Donnerstag 12.03.2026	 „Chili con Carne“ * mit Rinderhackfleisch, Mais, Zwiebeln, Paprika und Kidneybohnen, dazu Reis <div>7BE</div>	 Guten Appetit! <div></div>	 Frischer Möhreneintopf mit Fleischeinlage <div>7 2BE</div>	 BIO-Nudelgratin „Mediterran“ * mit Käse besträut, dazu Tomatensahnesauce <div>1(W),3,7 7BE</div> 
Freitag 13.03.2026	 Spitzkohleintopf mit Hackfleisch und Kartoffelwürfel <div>7 2,5BE</div>	 Paniertes Flunderfilet * dazu Rahmspinat mit Zwiebeln und Knoblauch und Salzkartoffeln <div>1(W),3,4,7 3BE</div>	 Guten Appetit! <div></div>	 Kartoffel-Broccoli-Curry mit Kokosmilch * mit Zwiebeln und roten Linsen <div>1(W),3,7 3,5BE</div> 

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 = „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.

	ROT	GELB	BLAU	GRÜN
Montag 16.03.2026	Guten Appetit!	"Heidis Filettöpfchen" * Putengeschnetzeltes, Zwiebeln und Champignons in Rahm, dazu Knödel 1(W),3,7 1,5BE	Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage 7 2,5BE	Spaghetti Napoli * mit Tomaten-Basilikumsauce 1(W) 9BE
Dienstag 17.03.2026	Guten Appetit!	Buntes Schweinegeschnetzeltes mit Mais, Zucchini, Möhren und grüne Bohnen in heller Sauce, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3,5BE	Geflügelbratwurst * mit Sauce, dazu junge Erbsen und Kartoffelpüree 1(W),7,9 a/3BE	„Kings Chop-Suey" * mit Sojasprossen, Paprika, Porree, Möhren, Pilze und Sojasauce, dazu Reis 1(W),6 b/6BE
Mittwoch 18.03.2026	"Omas Erbsensuppe" mit Speckwürfel, Zwiebeln und einer Bockwurst 9 b/c/j/3BE	Rosenkohltopf mit Mini-Geflügelbällchen * Schmand, Petersilie, Zwiebel, Muskat, Kümmel, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 4BE	Guten Appetit!	Veg. Ravioli * dazu cremige Gemüsesauce mit Zucchini, Zwiebel, Sauerrahm, Kräuter und Crème fraiche 1(W),3,7 7,5BE
Donnerstag 19.03.2026	Geschnittene Currywurst in Gewürzketchupsauce, dazu Kartoffelpüree und ein Gurkensalat 1(W),7 b/c/j/z/3,5BE	Hähnchentopf * mit Karotte, Kohlrabi, Knoblauch, Muskat und Ingwer, dazu Bulgur 1(W),3,7 5BE	Guten Appetit!	Hirtenpfanne * mit Reismudeln, Feta, Tomaten, Zwiebeln, Bohnen, Zucchini und Peperoni 1(W),7 7,5BE
Freitag 20.03.2026	Vegetarische Knusper-Frikadelle * mit brauner Sauce, Zwiebelgemüse und Kartoffelpüree 1(W),3,7 a/4,5BE	Schmorkohl mit Hack mit Wirsing, Zwiebel, Knoblauch, Tomatenmark und Crème fraiche, dazu Kartoffeln 1(W),3,7 3BE	Guten Appetit!	Tomaten-Minestrone* Möhre, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, grüne und weiße Bohnen, Zucchini, Muschelnudeln 1(W),3,9 2,5BE




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 = „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 23.03.2026	Guten Appetit!	"Räuberplatte" kleine Bratwurst und Schweinebraten mit Zigeunersauce, dazu Kartoffeln	Deftiger Gemüseeeintopf * Petersilie, Pastinaken, Tomatenmark, Karotten, Kohlrabi, weiße Bohnen, Muschelnudeln	Hörnlinudeln „Tomate- Mozzarella“ * mit Kirschtomaten und Basilikum
Dienstag 24.03.2026	Veggie-Schnitzel „Emmental“ * vegetarisches Cordon bleu, dazu Rahmerbsen und Kartoffeln	Wokgemüse mit Hühnchen * mit Paprika, gestiftelte Möhren und Broccoli in Sojasauce, dazu Naturreis	Guten Appetit!	Orientalischer Kichererbseneintopf * (veg.) m. Kartoffelwür- fel, Knoblauch, Toma- tenmark, Limettensaft und Naturjoghurt
Mittwoch 25.03.2026	Guten Appetit!	„Berner Pfanne“ Schweine- geschnetzeltes in Käse-Paprikasauce, dazu Kartoffelrösti	Gebr. Hähnchenbrust „natur“ * mit Geflügelsauce, dazu Risi-Pisi (Reis mit Erbsen)	Gemüsemedaillon * mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln
Donnerstag 26.03.2026	Guten Appetit!	Bauernfrikadelle mit pikanter Senfsauce (m. Zwiebeln, Sahne, Petersilie), dazu grüne Bohnen und Kartoffeln	Eieromelette * mit Spinat und Kartoffelstampf	Gnocchi-Pfanne „Curry Garden“ * Broccoli, Zwieb., Knobl. Kokosmilch, Karotten, Paprika, Sojabohnen- kerne, dazu Currysauce
Freitag 27.03.2026	Guten Appetit!	Gebratenes Alaska-Seelachsfilet * mit Zitronen-Butter- sauce, dazu Broccoli und Kartoffeln	Ganze Hähnchenbrust auf Pilz-Reispfanne * (Wildreis), dazu Sauce	Veg. Moussaka * Kartoffel-Soja- Gemüse-Auflauf, dazu pikante Tomaten-Paprikasauce

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)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 30.03.2026	<p>"Upstövt Kohlrobi mit Ballkes" Kohlrabi in Mehlschwitze mit Mini-Hackbällchen, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7 4BE</p>	<p>Eisbeinflfleisch mit Zwiebelsauce, dazu Sauerkraut und Kartoffeln</p> <p>1(W) a/b/c/z/3,5BE</p>	<p>Guten Appetit!</p>	<p>Knoblauch Pasta * Hörnlinudeln mit Frühlingszwiebeln, Schmelzkäse, Petersilie und Parmesan, dazu Tomatensalat</p> <p>1(W),3,7 6,5BE</p> 
Dienstag 31.03.2026	<p>Veg. Tortelloni in Käse-Sahne-Sauce * (Ricotta-Spinat-Füllung) Romanesco, Cherrytomaten, gelben Karotten, Rucola</p> <p>1(W),3,7 7,5BE</p>	<p>"Osterfehtjer Putengulasch" * in Senf-Sahnesauce mit Zwiebeln, Erbsen, Champ. und Petersilie, dazu Kartoffeln</p> <p>1(W),3,7,10,12 a/c/3,5BE</p>	<p>Guten Appetit!</p>	<p>Veg. Geschnetzeltes "Gyros Art" * (Soja) mit Zwiebeln, dazu Tomatenreis und Tzatziki</p> <p>1(W),3,6,7,9,10 7BE</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 = „coffein-haltig“, 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)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.