

Speiseplan vom 23.03.-29.03.2026

	Vollkost	Leichte Vollkost
Montag 23.03.2026	Kartoffelsuppe mit gebratener Jagdwurst [12.169kJ] [2.908kcal] 21)3)2)20) Waldfruchtjoghurt [251kJ] [60kcal] 18)	Hähnchenschnitzel an Tomatensoße mit Nudeln [1.239kJ] [296kcal] 15) Waldfruchtjoghurt [251kJ] [60kcal] 18)
Dienstag 24.03.2026	Feuerfleisch mit Reis und Krautsalat [2.202kJ] [528kcal] 4)17)20)21)18) Apfelsaft [17.972kJ] [4.295kcal] 31)14)31.1)18)	Italienischer Nudelaufauf, Bandnudeln mit Tomate, Broccoli, Champignons und Mozzarella überbacken an Tomatensoße [1.977kJ] [473kcal] 31)14)31.1)31.5)18) Apfelsaft [17.972kJ] [4.295kcal] 31)14)31.1)18)
Mittwoch 25.03.2026	Leberkäse mit Kartoffelbrei, Zwiebelsoße und Bayrisch Kraut [2.125kJ] [510kcal] 31)21)31.1)18) Pfirsichkompott [321kJ] [77kcal]	Blumenkohl mit holländischer Soße und Salzkartoffeln [1.521kJ] [364kcal] 2)9)42)31)14)31.1)18) Pfirsichkompott [321kJ] [77kcal]
Donnerstag 26.03.2026	Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel, Gemüse und Reis [2.403kJ] [575kcal] 18)31)31.1) Apfelmus mit Vanillesoße [263kJ] [63kcal] 3)18)	Kräuterquark mit Kartoffeln und Leinöl [1.595kJ] [383kcal] 18) Apfelmus mit Vanillesoße [263kJ] [63kcal] 3)18) Apfelmus mit Vanillesoße [263kJ] [63kcal] 3)18)
Freitag 27.03.2026	Paniertes Fischfilet mit Zitronensoße dazu Salzkartoffeln und Möhrenrohkost [3.083kJ] [738kcal] 3)9)18)42)31)15)31.1) Banane [377kJ] [90kcal]	Gebratenes Putensteak mit Salzkartoffeln und Carrots Rustica [1.659kJ] [394kcal] 31)17)20)31.1)31.5) Banane [377kJ] [90kcal]
Samstag 28.03.2026	Grüne Bohneneintopf mit gekochtem Rindfleisch [1.671kJ] [401kcal] 2)3)20) Heidelbeerjoghurt [528kJ] [125kcal] 18)	Möhreneintopf mit Rindfleisch [1.740kJ] [416kcal] 31)14)20)31.1) Heidelbeerjoghurt [528kJ] [125kcal] 18)
Sonntag 29.03.2026	Putengulasch mit Salzkartoffeln und Gemüse [1.707kJ] [410kcal] 18)31)31.1)20) Fruchtcocktail [0kJ] [0kcal]	Kalbsgulasch mit Blumenkohl und Salzkartoffeln [2.253kJ] [539kcal] 31)17)20)31.1)31.5) Fruchtcocktail [0kJ] [0kcal]

