

**Mo**  
01.03.2021

**Di**  
02.03.2021

**Mi**  
03.03.2021

**Do**  
04.03.2021

**Fr**  
05.03.2021

**Sa**  
06.03.2021

**So**  
07.03.2021

**Suppe sowie wahlweise Menü 1 oder Menü 2**

Worschdsuppe Sxx°° acfij 234 (kcal 279)	Gemüsecremesuppe Vx°°° agi (kcal 118)	Gemüsebrühe mit Backerbsen Vxx°°° aa1cgi (kcal 88)	Karottencremesuppe Vxx°°° ag (kcal 109)	Champignon cremesuppe Vx°° a1g (kcal 117)		Badische Hochzeitsuppe Rxx°° acgi (kcal 115)
<b>Menü 1:</b> Wellfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Sxx°°° g 24 (kcal 613)	<b>Menü 1:</b> Geflügelfrikadelle mit Tomaten&Käse überbacken, Rösti und Lauchgemüse Gx°°° aa1cgi 13 (kcal 753)	<b>Menü 1:</b> Frische Reibekuchen mit Apfelkompott Vx°° a4c (kcal 557)	<b>Menü 1:</b> Hähnchengeschnezelt es in Champignonrahm mit Vollkornreis, Rohkostsalat Gxx°°° agi (kcal 422)	<b>Menü 1:</b> Pan. Rotbarschfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat Fx° acgj 1348 (kcal 570)	<b>Menü 1:</b> Graupeneintopf mit geräuchertem Bauch und Roggenbrötchen Sx°° ai (kcal 690)	<b>Menü 1:</b> Schweinerollbraten an Bratensoße mit Kartoffelklößen und Salat Sx°° aa1cgijkl 238 (kcal 598)
<b>Menü 2:</b> Rinderschmorgulasch mit Kartoffel- Karottenpüree und Blattsalat Rx°° a1cgjl 38 (kcal 501)	<b>Menü 2:</b> Wirsingroulade an Bratensoße und Salzkartoffeln Sxx°°° aa1cij (kcal 490)	<b>Menü 2:</b> Schinkensteak Hawaii, Bratensoße, mit Salzkartoffeln und Erbsengemüse Sx°° aa1gi 1 (kcal 548)	<b>Menü 2:</b> Hackfleisch- Kohl- Pfanne an Sahnesauce mit Salzkartoffeln Rx°°° ag (kcal 816)	<b>Menü 2:</b> Rinderleber- Geschnezeltes mit Apfel- Zwiebel- Soße, Püree und Salat Rx°° aa1cgijl 38 (kcal 477)	<b>Menü 2:</b> Currywurst mit Kartoffelspalten und Salat RSx° acgijl 38 (kcal 673)	<b>Menü 2:</b> Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße, Spätzle und Gemüse Gx°° aa1cgijl 238 (kcal 439)

**Suppe (ggf. vegetarische Alternativsuppe) und Menü vegetarisch**

Worschdsuppe Sxx°° acfij 234 (kcal 279)	Gemüsebouillon mit Ei und Nudeln Vxx°°° aci (kcal 106)	Gemüsebrühe mit Backerbsen Vxx°°° aa1cgi (kcal 88)	Karottencremesuppe Vxx°°° ag (kcal 109)	Champignon cremesuppe Vx°° a1g (kcal 117)	Gemüseintopf "Quer durch de Gaade" mit Roggenbrötchen Vx°° i (kcal 311)	Gemüsebrühe mit Fadennudeln Vxx°°° aci (kcal 55)
Käsespätzle mit Zwiebeln und Gurkensalat Vx°° a1cgj 3 (kcal 640)	Ofenkartoffeln mit Kräuter-Creme Fraiche und Blattsalat Vx°° cgjl 38 (kcal 564)	Frische Reibekuchen mit Apfelkompott Vx°° a4c (kcal 557)	Pfannkuchen mit Pilzen, Salzkartoffeln und gemischter Salat Vxx°°° aa1cgi (kcal 638)	Gnocchis mit Tomatensoße und Blattsalat Vxx°°° acgl8, Kcal 619		Gemüselasagne an Bechamelsauce mit Salat Vxx°°° acgijl 138 (kcal 647)

**Nachtisch**

Frischobst V°°° (kcal 92)	Götterspeise mit Vanillinsoße Sxx° g 14 (kcal 168)	Orangenquark mit Minze V°° g (kcal 237)	Fruchtjoghurt Vxx° g (kcal 150)	Milchreis mit Zimtzucker Vxx° g (kcal 226)	Frischobst V°°° (kcal 92)	Dessert Vxx° g 1 (kcal 136)
------------------------------	--	---	------------------------------------	--	------------------------------	--------------------------------

Telefon: 06332/964 131

Änderungen des Speiseplans aus wichtigem Grund vorbehalten.  
Das Küchenteam wünscht guten Appetit

Name: \_\_\_\_\_

# Legende zum Speiseplan

## Allergene:

a	glutenhaltig	f	sojahaltig
a1	Enthält Weizen	g	milchhaltig
a2	Enthält Roggen	h	schalenfruchthaltig
a3	Enthält Gerste	h1	Enthält Mandel
a4	Enthält Hafer	h2	Enthält Haselnuss
a5	Enthält Dinkel	h3	Enthält Walnuss
a6	Enthält Kamut	h4	Enthält Kaschunuss
a7	Enthält Emmer	h5	Enthält Pecannuss
a8	Enthält Einkorn	h6	Enthält Paranuss
a9	Enthält Grünkern	h7	Enthält Pistazien
a10	Enthält Hybridgetreide	h8	Enthält Macadamianuss
b	krebstierhaltig	h9	Enthält Queenslandnuss
c	eihaltig	i	selleriehaltig
d	fischhaltig	j	senfhaltig
e	erdnusshaltig	k	sesamhaltig
		l	schwefelhaltig
		m	lupinehaltig
		n	weichtierhaltig

## Kennzeichnung:

°°°	Diab. sehr gut
°°	Diab. geeignet
°	Diab. eingeschränkt
G	Geflügel
S	Schweinefleisch
V	vegetarisch
R	Rindfleisch
F	Fisch
A	Alkohol
xx	leichte Vollkost

## Zusatzstoffe:

1	Farbstoffe
2	Konservierungsstoffe
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Phosphat
6	Süßungsmittel
7	Phenylalaninquelle
8	geschwefelt
9	geschwärzt
10	gewachst