

# Speiseplan

2026	Menü 1 (Fleisch)	Menü 2 (Vegetarisch)
<b>Montag</b> <b>23.03.</b> Küche: Eurest GF	Hascheehörnchen dazu roter Rübensalat Allergene: A,C	Erdäpfel-Gemüse Gratin mit Salat Allergene: C,G,L,M
<b>Dienstag</b> <b>24.03.</b> Küche: Eurest GF	Schweinsrahmgulasch dazu Spätzle Allergene: A,C,F,G,L	Spirali in Blattspinatrahmsauce mit Parmesan Allergene: A,C,G
<b>Mittwoch</b> <b>25.03.</b> Küche: Eurest GF	Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree Allergene: A,C,G,L,M,O	Gnocchi mit Paradeisern, Nüssen, Parmesan und Rucola Allergene: C,G
<b>Donnerstag</b> <b>26.03.</b> Küche: Eurest GF	Gebackener Fisch in Kürbiskernpanade mit Petersilerdäpfel Allergene: A,C,D	Nougatknödel mit Zuckerbrösel Allergene: A,C,F,G,H
<b>Freitag</b> <b>27.03.</b> Küche: Eurest GF	Hühnerfilet gegrillt mit Gemüse und Basmatireis Allergene: A,F	Rahmiger Broccoli Gemüseauflauf dazu Blattsalat Allergene: G,L

Angaben ohne Gewähr. Abweichungen möglich.