

	Montag 30.03.2026	Dienstag 31.03.2026	Mittwoch 01.04.2026	Donnerstag 02.04.2026	Freitag 03.04.2026
			Pasta ^(G1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(G1) und Reibekäse ^(M), Kompott	Seelachs-Fischstäbchen ^(B/G1) mit milder Senfsoße ^(G1/M/S) und Kartoffelpüree ^(M), Gurkensalat, OSTERÜBERRASCHUNG	
Ferien	06.04.2026	07.04.2026	08.04.2026	09.04.2026	10.04.2026
		Buntes Geflügelfrikassee ^(A/D/F/G1/M) mit Erbsen, Möhren und Reis, Rote Grütze mit Vanillesoße ^(G1/M)	Pasta ^(G1) mit Jagdwurstgulasch ^(1/2/G1/S) und Reibekäse ^(M), Gurkensticks	Seelachsfilet "Müllerin Art" ^(G1) mit Spinatsoße ^(G1/M) und Kartoffelpüree ^(M), Möhrensalat	Markerbsen-Cremesuppe ^(G1/M) mit Kartoffeln, Kräutern und Sonnenblumenkernbrot ^(G1), Obst
Ferien	13.04.2026	14.04.2026	15.04.2026	16.04.2026	17.04.2026
	Bunter Nudel-Eintopf ^(D/G1) mit Geflügelfleisch, Erbsen, Möhren, frischen Kräutern und Körnerbrot ^(G1/G3), Karamelpudding ^(M)	Hähnchenschnitzel ^(B/G1) mit Erbsen-Kohlrabigemüse ^(G1) in heller Kräutersoße ^(G1/M) und Vollkornreis	Pasta ^(G1) mit Tomatensoße ^(G1) und Reibekäse ^(M), Möhrensticks	Sächsische Kartoffelsuppe ^(D) mit Möhrenstreifen, Bunter Salat mit Joghurt-Dressing ^(S/M)	Hähnchenkeule mit Bratensoße ^(G1), Apfelrotkohl ^(G1) und Kartoffeln, Obst
	20.04.2026	21.04.2026	22.04.2026	23.04.2026	24.04.2026
	Kohlrabi-Möhren-Eintopf ^(D/G1) mit Kartoffelwürfeln, frischen Kräutern und Vollkornbrot ^(G1/G3), Buttermilchdessert ^(M)	Pasta ^(G1) mit Frischkäsesoße ^(G1/M) und Tomatenwürfeln, Reibekäse ^(M), Obst	Vanilla-Grießbrei ^(G1/M) mit Zucker-Zimt-Mischung, Kompott	Wiener-Würstchen-Gulasch ^(5/6/10/G1) mit Kartoffelpüree ^(M)	Gemüsemedaillon ^(A/G1/S) (Lauch, Blumenkohl, Sellerie, Karotte) mit Kräuter-Soße ^(G1/M) und Weizen-Ebly ^(G1), Obst
	27.04.2026	28.04.2026	29.04.2026	30.04.2026	01.05.2026
	Gemüse-Eintopf ^(D/G1) mit Blumenkohl, Erbsen und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot ^(G1/G3), Rohkost	Pasta ^(G1) mit fruchtiger Tomatensoße ^(G1) und Reibekäse ^(M), Obst	Eierkuchen ^(G1/M) mit Zucker und Apfelmus ^(2/8), Kürbiscremesuppe ^(B/G1/M)	Muschel-Nudelsuppe ^(B/G1) mit Möhren, Erbsen, frischer Petersilie und Roggenmischbrot ^(G1/G3), Möhren-Weißkrautsalat	Laut Aussage der Produzenten und Lieferanten können Spuren aller aufgeführten Hauptallergene nicht zu 100% ausgeschlossen werden. ACHTUNG: monatlich 10 % Bio-Anteil

Wir verzichten, all unsere Speisen ohne kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe herzustellen. Sollten doch welche Verwendung finden, sind diese und ebenso die Allergene wie folgt gekennzeichnet:

(1) mit Konservierungsstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) geschwefelt (4) mit Farbstoff (5) mit Süßungsmittel (6) mit Phosphat (7) mit Geschmacksverstärker (8) Säuerungsmittel (9) modifizierte Stärke (10) Nitritpökelsalz
(A) Soja/Sojaerzeugnisse (B) Eier/Eielerzeugnisse (D) Sellerie/Sellerieerzeugnisse (E) Erdnüsse/Erdnusserzeugnisse (F) Fisch/Fischerzeugnisse (G) Glutenhaltiges Getreide/Erzeugnisse (G1) Weizen (G2) Dinkel (G3) Roggen (G4) Gerste (G5) Hafer (G6) Kamut (I) Sesamsamen/Sesamamerzeugnisse (K) Krebstiere/Krebstiererzeugnisse (L)
Lupiner/Lupinererzeugnisse (M) Milch/Milcherzeugnisse inkl. Laktose (N) Schalenfrüchte: (N1) Mandeln (N2) Haselnüsse (N3) Walnüsse (N4) Kaschunüsse (N5) Pecanüsse (N6) Paranüsse (N7) Pistazien (N8) Macadamia-Queenslandnüsse (S) Senf/Senfzerzeugnisse (W) Weichtiere/Erzeugnisse