

Montag
 VLG
 Frischdienst
 Stadthaus



KW 13	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert
Montag 24.03.2025	Bunte Mexico-Suppe (Hartweiznudeln, Kidneybohnen, Mais, Tomaten, Zwiebeln) mit Vollkornbrötchen A1	Vegi-Mexico-Suppe (Kidneybohnen, Mais, Tomaten, Zwiebeln) mit Vollkornbrötchen A1	stückobst Maracujajoghurt G,5
Dienstag 25.03.2025	Lachs mit Frischkäsesoße, Brokkoligemüse und Naturreis D, G, I	Gemüsebällchen mit Frischkäsesoße, Brokkoligemüse und Naturreis A1, C, G, I	Butterkeksmichpudding A1, G, 5
Mittwoch 26.03.2025	Tortellini Carbonara (Schwein) Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing A1, C, G	Tortellini Napoli (Tomatensoße) Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing A1, C, G	stückobst
Donnerstag 27.03.2025	Putenschnitzel natur mit brauner Soße, Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelstamf Gurkensalat G, J, J	Veg Kohlroulade mit brauner Soße und Kartoffelstamf Gurkensalat G, J, J	stückobst
Freitag 28.03.2025	Vorsuppe Blumenkohlcremesuppe süße Haussoße Dampfnudel mit Vanillesoße A1, G, 5	Vorsuppe Blumenkohlcremesuppe süße Haussoße Dampfnudel mit Vanillesoße A1, G, 5	
Die Speisen werden zubereitet nach Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)			
Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / A2 Dinkel, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Getreide) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose) H Schalenfrüchte	H1 Mandeln H2 Hasel H3 Walnüsse H4 Pistazien H5 Cashewnüsse H6 Pecan H7 Macadamianüsse I Soja K Sesam L Schweinefleisch / Laktose M Süßholzwurzel N Weichtiere	
Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmitte 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Zuckerglucose und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phosphorsäurequelle	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwärzt 10 gewachst 11 geschwärzt 12 mit Phosphat	



KW 14		Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert
Montag 31.03.2025	Hühnerfrikassee mit Reis Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing G,A1,I,J	Gemüsereispfanne Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing I,J	Stückobst	
Dienstag 01.04.2025	Schwäbische Gemüsepfanne (Lauch, Möhren, Kohlrabi) mit Spätzle C,A1,I	Gefüllte Kartoffelzäpfchen mit Kräuterkäse C,A1,G	Butterkekse A1,C,5	
Mittwoch 02.04.2025	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelstampf A1,C,G	Milchschnitzel "Wiener Art" mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelstampf A1,G	Schokolichpuding G,5	
Donnerstag 03.04.2025	Fischstäbchen mit Spinat und Salzkartoffeln Gurkensalat A1,C,9,I,J	Gemüsefrikadelle mit Spinat und Salzkartoffeln Gurkensalat A1,C,9,I,J	Stückobst	
Freitag 04.04.2025	Maultaschen (Rind) mit Tomatensoße Blattsalat mit Joghurtressing A1,C,G	Gemüsemaultaschen mit Tomatensoße Blattsalat mit Joghurtressing A1,C,G	Vanillejoghurt G,5	
Die Speisen werden zubereitet nach Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)				
Hauptallergene A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel; A2 Roggen; A3 Hafer; A4 Gerste; A5 Getreide) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschließlich Laktose)		Hilfsstoffe (H1 Schieferlische (H1 Mandeln; H2 Heide; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashewnüsse; H6 Pecan; H7 Macadamianüsse) I Sulfite J Sauer K Sesamsamen L Schwefeldioxid / sulfite M Süßholzwurzel N Weichtiere)		
Zusatzstoffe 1 mit Konservierungsstoffen 2 mit Antioxidationsmitteln 3 mit Geschmacksverstärkern 4 mit Süßungsmitteln 5 mit Zuckern und Süßungsmitteln 6 enthält einen Phosphorsäureester		7 kann bei übermäßigem Verzehr adstringierend wirken 8 mit Farbstoffen 9 geschwärzt 10 geschwärzt 11 geschwärzt 12 mit Phosphat		



Woche 15-2025	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert
Montag 07.04.2025	Backfisch (Seelachs) mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln G,D,C,9,A1	Gemüseknuspernschnitzel mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln C,A1,I,J,G,9	Vanillemilchpudding G,5
Dienstag 08.04.2025	Tortellini (Käsefüllung) mit Tomatensoße und Reibekäse Blattsalat Vinaigrette C,G,I,J,A1	Spaghetti (Vollkorn) mit Tomatensoße und Reibekäse Blattsalat Vinaigrette A1,G,I,J	Stückobst
Mittwoch 09.04.2025	Kartoffelcremesuppe mit Wursteinlage (Geflügel) Vollkornbrötchen A1,3,G,I,J	Kartoffelcremesuppe Vollkornbrötchen A1,G,I,J	Kirschnquark G,5
Donnerstag 10.04.2025	Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce und Spätzle Eisbergsalat mit Joghurt Dressing G,A1,C,I,J	Brokkoliescken mit Rahmsauce und Spätzle Eisbergsalat mit Joghurt Dressing A1,C,I,J	Stückobst
Freitag 11.04.2025	Gnocchi mit Erbsen-Frischkäsesoße C,A1,G,I,J	Rigatoni mit Erbsen-Frischkäse-Soße A1,G,I,J	Butterkekse A1,C,5
Die Speisen werden zubereitet nach Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)			
Hauptallergene A: glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel, A2 Roggen, A3 Gerste, A5 Getreide) B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Milch (einschließlich Laktose)		Zusatzstoffe 1 mit Konservierungsstoffen 2 mit Antioxidationsmitteln 3 mit Geschmacksverstärkern 4 mit Süßungsmitteln 5 mit Zuckern und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle	
A: glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel, A2 Roggen, A3 Gerste, A5 Getreide) B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Milch (einschließlich Laktose)		H: Selenfrüchte (H1 Mandeln, H2 Nüsse, H3 Walnüsse, H4 Pistazien, H5 Cashew-, H6 Pecan-, H7 Macadamianüsse) I: Sellerie J: Senf K: Sesamsamen L: Schwefeldioxid / Sulfite M: Sulfitionen N: Weichtiere	
Zusatzstoffe 1 mit Konservierungsstoffen 2 mit Antioxidationsmitteln 3 mit Geschmacksverstärkern 4 mit Süßungsmitteln 5 mit Zuckern und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle		7: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwächt 10 gewürzt 11 gewürzt 12 mit Phosphat	

Woche 16-2025	Menu I Vollkost	Menu II Vegetarisch	Dessert
Montag 14.04.2025	Gyros (Geflügel) mit Tomatenreis und Tzatziki Krautsalat I,J,G,1	Gemüschschae mit Tomatenreis und Tzatziki Krautsalat I,J,G,1	Erdbeeryoghurt G,5
Dienstag 15.04.2025	<u>Vorsuppe</u> Brokkolirèmesuppe süße Hauptspeise Kaiserschmarren mit heißen Kirschen A1,G,5,9	<u>Vorsuppe</u> Brokkolirèmesuppe süße Hauptspeise Kaiserschmarren mit heißen Kirschen A1,G,5,9	
Mittwoch 16.04.2025	Fischrickadelle mit Salzkartoffeln Rohkost und Kräuterquarkdip A1,D,G,9	Blumenkohlhappen mit Salzkartoffeln Rohkost und Kräuterquarkdip A1,G,C,9	Stückobst
Donnerstag 17.04.2025	Chili Con Carne (Rindfleisch, rote Bohnen, Linsen, Tomaten, Zwiebeln) mit parboiled Reis Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing I,J	Chili Sin Carne (rote Bohnen, Linsen, Tomaten, Zwiebeln) mit parboiled Reis Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing F,I,J	Schokolitchuppudding G,5
Freitag 18.04.2025	Karfreitag	Karfreitag	

Die Speisen werden zubereitet nach Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel, A2 Roggen, A3 Hafer, A4 Gerste, A5 Getreide) B Korbblütler C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	H Schalenfrüchte (H1 Mandeln, H2 Hasel, H3 Walnüsse, H4 Pistazien, H5 Cashewn., H6 Pecan., H7 Macadamianussel) I Südliehe J Seefisch K Samen L Schmelzkäse / Sahne M Süßholzwurzel N Wacholder O Obst P Getreide Q Getreide R Getreide S Getreide T Getreide U Getreide V Getreide W Getreide X Getreide Y Getreide Z Getreide
--	--

Speiseplan 2025



Woche 17-2025	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert
Montag 21.04.2025	Ostermontag	Ostermontag	Butterkeksmilchpudding G,5
Dienstag 22.04.2025	Lasagne Bolognese (Rind) Blattsalat mit Joghurdressing A1,J,G,I	Gemüselasagne Blattsalat mit Joghurdressing A1,G,I,J	Birne
Mittwoch 23.04.2025	Schupfnudeln mit Gemüsesoße (Lauch, Möhren) A1,G,I	veg. Maultaschen mit Gemüsesoße (Lauch, Möhren) A1,G,I	Zitronenjoghurt G,5
Donnerstag 24.04.2025	Seelachsfilet mit Farfalle und Kräutersoße Möhrensalat A1,G,D,5	Farfalle und Kräutersoße Möhrensalat A1,G,5	Apfel
Freitag 26.04.2025	Rinder-Gulasch mit Salzkartoffeln Blattsalat Vinaigrette 9,I,J	Gemüsegulasch mit Salzkartoffeln Blattsalat Vinaigrette 9,I,J	Maracujaquark G,5

Die Speisen werden zubereitet nach Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

Hauptallergene	A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel, A2 Roggen, A3 Hafer, A4 Gerste, A5 Getreim)	H1 Schalenfrüchte (H11 Mandeln; H2 Nüsse; H4 Pistazien; H5 Cashew; H6 Pecan; H7 Macadamianüsse)
	B Eiweisse C Milch D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)	I Sojafleisch J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / Sulfite M Sulfidrupfen N Weichtiere

Zusatzstoffe	1 mit Konservierungsmitte 2 mit Abockschutzmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckerverein und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewürzt 11 geschwärzt 12 mit Phosphat
--------------	---	---



Woche 18-2025	Menü I	Menü II	Dessert
Montag 28.04.2025	Köttbullar (Rind) mit Kartoffelstampf und Rahmsauce Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing A1,C,G,I,J	Gemüseklößchen mit Kartoffelstampf und Rahmsauce Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing A1,C,G,I,J	Stückobst
Dienstag 29.04.2025	Backfisch (Seelachs) mit Tomatensoße und Nudeln (Vollkorn) A1,C,D	Brokkolilecken mit Tomatensoße und Nudeln (Vollkorn) A1,C	Kuchen G,5,C
Mittwoch 30.04.2025	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Möhrensalat A1,C,G,5	Gemüse-Kartoffel-Auflauf Möhrensalat 5,G,I,J,C	Vanillemilchpudding G,5
Donnerstag 01.05.2025	TAG DER ARBEIT	TAG DER ARBEIT	-
Freitag 02.05.2025	Frikadelle (Rind) mit Kartoffel-Gurken-Salat A1,C,9	Gemüsefrikadelle mit Kartoffel-Gurken-Salat A1,C,9	Stückobst
Die Speisen werden zubereitet nach Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)			
Hauptallergene	<p>A: Glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel, A2 Roggen, A3 Hafer, A4 Gerste, A5 Getreide) B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Milch (einschl. Laktose)</p> <p>H: Schalenfrüchte (H1 Mandeln, H2 Haseln, H3 Walnüsse, H4 Pistazien, H5 Cashew, H6 Pflaum-, H7 Macadamianüsse) I: Sellerie J: Senf K: Sesam Samen L: Schwefeldioxid / Sulfite M: Süßholzwurzel N: Weichtiere</p>		
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmittel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckern und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle</p> <p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwefelt 10 gewürzt 11 geräuchert 12 mit Phosphat</p>		



KW 19-2025	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert
Montag 05.05.2025	Bunte Mexico-Suppe (Hackfleisch, Kidneybohnen Mais, Tomaten, Zwiebeln) mit Vollkornbrötchen A1	Veg-Mexico-Suppe (Kidneybohnen Mais, Tomaten, Zwiebeln) mit Vollkornbrötchen A1	Stückobst
Dienstag 06.05.2025	Lachs mit Frischkäsesoße, Brokkoligemüse und Naturreis D, G, I	Gemüsebällchen mit Frischkäsesoße, Brokkoligemüse und Naturreis A1, C, G, I	Maracujajoghurt G, 5
Mittwoch 07.05.2025	Tortellini Carbonara (Schwein) Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing A1, C, G	Tortellini Napoli (Tomatensoße) Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing A1, C, G	Butterkeksmilchpudding A1, G, 5
Donnerstag 08.05.2025	Vorsuppe Blumenkohlcremesuppe süße Hauptspeise Dampfnudel mit Vanillesoße A1, G, 5	Vorsuppe Blumenkohlcremesuppe süße Hauptspeise Dampfnudel mit Vanillesoße A1, G, 5	
Freitag 09.05.2025	Putenschnitzel natur mit brauner Soße, Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelstampf Gurkensalat G, I, J	Veg. Kohlroutlade mit brauner Soße und Kartoffelstampf Gurkensalat G, I, J	Stückobst

Die Speisen werden zubereitet nach Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)

Hauptallergene	<p>A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen/ Dinkel, A2 Roggen, A3 Hafer, A4 Gerste, A5 Getreide) B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)</p>	<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashewn.; H6 Pecan.; H7 Macadamianüsse) I Sellerie J Senf K Sesamsamen L Schwefeldioxid / sulfite M Süßholzwurzel N Weichtiere</p>
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmitte 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckersorten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phosphorsäureester</p>	<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Paracetol 9 geschwefelt 10 gewachst 11 gewachst 12 mit Phosphat</p>



KW 20-2025	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert
Montag 12.05.2025	Hühnerfrühstück mit Reis Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing G,A1,I,J	Gemüsereisfrühstück Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing I,J	Stückobst
Dienstag 13.05.2025	Schwäbische Gemüsepfanne (Lauch, Möhren, Kohlrabi) mit Spätzle C,A1,I	Gefüllte Kartoffelbraten mit Kräuterquarkdip C,A1,G	Butterkekse A1,C,5
Mittwoch 14.05.2025	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" mit Blumenkohl Gemüse und Kartoffelstampf A1,C,G	Milchschnitzel "Wiener Art" mit Blumenkohl Gemüse und Kartoffelstampf A1,G	Schokomilchpudding G,5
Donnerstag 16.05.2025	Fischstäbchen mit Spinat und Salzkartoffeln Gurkensalat A1,C,9,I,J	Gemüsefrikadelle mit Spinat und Salzkartoffeln Gurkensalat A1,C,9,I,J	Stückobst
Freitag 17.05.2025	Maultaschen (Rind) mit Tomatensoße Blattsalat mit Joghurt Dressing A1,C,G	Gemüseaultaschen mit Tomatensoße Blattsalat mit Joghurt Dressing A1,C,G	Vanillejoghurt G,5
Die Speisen werden zubereitet nach Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)			
Hauptallergene A: glutenhaltige Getreide (A1: Weizen / Dinkel, A2: Roggen; A3: Hafer; A4: Gerste; A5: Getreide) B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Milch (einschließlich Laktose) H: Schalenfrüchte (H1: Mandeln; H2: Hasel; H3: Walnüsse; H4: Pistazien; H5: Cashewnüsse; H6: Pecan; H7: Macadamianüsse) I: Selen J: Senf K: Sesamsamen L: Schwefeldioxid / sulfite M: Süßholzwurzel N: Weichtiere		1 mit Konservierungsstoffen 2 mit Antioxidationsmitteln 3 mit Geschmacksverstärkern 4 mit Süßungsmitteln 5 mit Zuckern und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle 7 kann bei übermäßigem Verzehr adstringierend wirken 8 mit Paracetamol 9 geschwächt 10 geschwächt 11 geschwächt 12 mit Phosphat	
Zusatzstoffe			