

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	Butterkeismilchpudding 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	
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 Zuckergewinnung und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phosphorsäurequelle	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Farbstoff 9 geschwächt 10 geschwächt 11 geschwächt 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	<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 (einschließlich Laktose)</p>		
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsstoffen            2 mit Antioxidationsmitteln            3 mit Geschmacksverstärkern            4 mit Süßungsmitteln            5 mit Säuerungsmitteln            6 enthält einen Phosphorsäureester            7 kann bei übermäßigem Verzehr adstringierend wirken            8 mit Farbstoffen            9 geschwärzt            10 geschwärzt            11 geschwärzt            12 mit Phosphat</p>		
	<p>H Schalenfrüchte (H1 Mandeln; H2 Hasel; H3 Walnüsse; H4 Pistazien; H5 Cashewnüsse; H6 Pecan; H7 Macadamianüsse)            I Selen            J Sulfid            K Sesam            L Schwefeldioxid / Sulfite            M Süßholzwurzel            N Weichtiere</p>		



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	Gemüseknusperchnitzel 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	Kirsquark 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)			
<b>Hauptallergene</b> 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)		<b>Zusatzstoffe</b> 1 mit Konservierungsstoffen 2 mit Antioxidationsmitteln 3 mit Geschmacksverstärkern 4 mit Süßungsmitteln 5 mit Zuckern und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phenylalaninquelle	
<b>Zusatzstoffe</b> 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	
H: Selenfrüchte (H1 Mandel, H2 Heil-, H3 Waldbeere, H4 Pistazie, H5 Cashew-, H6 Pecan-, H7 Macadamianüsse) I: Sellerie J: Senf K: Sesamsamen L: Schwefeldioxid / Sulfite M: Sulfitionen N: Weichtiere			

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	Schokomilchpudding G,5
Freitag 18.04.2025	Karfreitag	Karfreitag	

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

<b>A</b> glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel, A2 Roggen, A3 Hafer, A4 Gerste, A5 Getreide) <b>B</b> Korbblütler <b>C</b> Eier <b>D</b> Fisch <b>E</b> Erdnüsse <b>F</b> Soja <b>G</b> Milch (einschl. Laktose)	<b>H</b> Schalenfrüchte (H1 Mandeln, H2 Hasel, H3 Walnüsse, H4 Pistazien, H5 Cashewnüsse, H6 Pecan, H7 Mandelkernöl) <b>I</b> Süßholz <b>J</b> Seife <b>K</b> Sesamkörner <b>L</b> Schmelzwurst / Salami <b>M</b> Süßholzwurzel <b>N</b> Wacholder <b>O</b> Obst <b>P</b> Kartoffeln <b>Q</b> Getreide <b>R</b> Rindfleisch <b>S</b> Schweinefleisch <b>T</b> Getreide <b>U</b> Getreide <b>V</b> Getreide <b>W</b> Weizen <b>X</b> Getreide <b>Y</b> Getreide <b>Z</b> 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	<p>A glutenhaltige Getreide (A1 Weizen / Dinkel, A2 Roggen, A3 Hafer, A4 Gerste, A5 Getreim)                      B Eiweisse                      C Milch                      D Fisch                      E Erdnüsse                      F Soja                      G Milch (einschl. Laktose)</p>		
Zusatzstoffe	<p>1 mit Konservierungsmitel                      2 mit Aromastoffen                      3 mit Geschmacksverstärker                      4 mit Süßungsmittel                      5 mit Zuckern und Süßungsmitteln                      6 enthält eine Phenylalaninquote</p>		
	<p>H1 Schalenfrüchte (H11 Mandeln, H2 Nüsse, H3 Walnüsse, H4 Pistazien, H5 Cashew-, H6 Pecan-, H7 Macadamianüsse)                      I Sojalein                      J Senf                      K Sesamsamen                      L Schwefeldioxid / Sulfite                      M Sulfidrupfen                      N Weichtiere</p>		
	<p>7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken                      8 mit Farbstoff                      9 geschwefelt                      10 gewürzt                      11 geschwärzt                      12 mit Phosphat</p>		



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	Brokkolielecken 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	<b>TAG DER ARBEIT</b>	<b>TAG DER ARBEIT</b>	-
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)			
<b>Hauptallergene</b>	<p><b>A) Getreide ohne Getreide</b> (A1 Weizen / Dinkel, A2 Roggen, A3 Hafer, A4 Gerste, A5 Getreide) B Korbblütler C Ei D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch (einschl. Laktose)</p> <p><b>H) Schalenfrüchte</b> (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Pistazien, H5 Cashewnüsse, H6 Pflanzliche Samen, H7 Mandeln) I Sellerie J Senf K Sesam L Schweinefleisch / Süßholz M Sojabohnen N Weichtiere</p>		
<b>Zusatzstoffe</b>	<p>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 Farbstoffen 9 geschwefelt 10 gewürzt 11 geräuchert 12 mit Phosphat</p>		



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

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

<b>Hauptallergene</b>	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)	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	7 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken 8 mit Paracetol 9 geschwefelt 10 gewürzt 11 geschärft 12 mit Phosphat
<b>Zusatzstoffe</b>	1 mit Konservierungsmitel 2 mit Antioxidationsmittel 3 mit Geschmacksverstärker 4 mit Süßungsmittel 5 mit Zuckersorten und Süßungsmitteln 6 enthält eine Phosphorsäureester		



KW 20-2025	Menü I Vollkost	Menü II Vegetarisch	Dessert
Montag 12.05.2025	Hühnerfricassee mit Reis Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing G,A1,I,J	Gemüsereispfanne Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing I,J	Stückobst
Dienstag 13.05.2025	Schwäbische Gemüsepfanne (Lauch, Möhren, Kohlrabi) mit Spätzle C,A1,I	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterquarkdip C,A1,G	Butterkekse A1,C,5
Mittwoch 14.05.2025	Hähnchenschnitzel "Wiener Art" mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelstampf A1,C,G	Milchschnitzel "Wiener Art" mit Blumenkohlgemüse 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 Joghurtdressing A1,C,G	Gemüseaultaschen mit Tomatensoße Blattsalat mit Joghurtdressing A1,C,G	Vanillejoghurt G,5
Die Speisen werden zubereitet nach Empfehlungen der DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung)			
<b>Hauptallergene</b> A: glutenhaltige Getreide (A1: Weizen / Dinkel, A2: Roggen; A3: Hafer; A4: Gerste; A5: Getreien) B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Milch (einschl. Laktose)		<b>Zusatzstoffe</b> 1: mit Konservierungsmitte 2: mit Antioxidationsmittel 3: mit Geschmacksverstärker 4: mit Süßungsmittel 5: mit Zuckersäuren und Süßungsmittel 6: enthält eine Phenylalaninquelle	
<b>Hauptallergene</b> A: glutenhaltige Getreide (A1: Weizen / Dinkel, A2: Roggen; A3: Hafer; A4: Gerste; A5: Getreien) B: Krebstiere C: Eier D: Fisch E: Erdnüsse F: Soja G: Milch (einschl. Laktose)		<b>Zusatzstoffe</b> 7: kann bei übermäßigem Verzehr adstringierend wirken 8: mit Paracetol 9: geschwächt 10: geschwächt 11: geschwächt 12: mit Phosphat	