

# Kantinen- Speiseplan

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<b>02.03.2026</b>	Süßkartoffel-Kürbissuppe mit feinen Gemüsewürfel 36 dazu Dessert 28, 34	Schweinschnitzel "Cordon Bleu" A, 511, 30, 34, 1, 2, 19, 20 mit Pilzsoße 28,34 und Spätzle A, 511, 30	Schupfnudel-Gemüsepfanne A, 511, 30, 12 mit Tomatensoße A, 511, 12
<b>03.03.2026</b>	Süßkartoffelpuffer A,511,30 mit Sourcream 28,30,34,37 dazu Blattsalat 28,34	Jägerschnitzel A,511,30,36,37,1,2 mit Tomatensoße A,511 und Nudeln A,511,30 dazu Rohkostsalat	gebratene Rinderleber A,511 mit Zwiebelsoße A,36,511 und Kartoffelpüree 28,34 dazu Rohkostsalat 2
<b>04.03.2026</b>	Kaiserschmarn mit Rosinen A,511,28,30,34 dazu Apfelmus 2 und Soße mit Vanillegeschmack 28,34,12	Königsberger Klopse 30 in Kapernsoße A, 511, 28, 34,36, 37, 39, 2, 12 mit Kartoffeln dazu Frischobst 14	Hähnchenbrust "Hawaii" A,511,34 mit Currysoße A, 511, 28, 34, 12 und Reis
<b>05.03.2026</b>	gekochte Eier 30 mit Senfsoße A,511,37 und Kartoffeln dazu Rote-Bete-Salat 1,2	gebr. Seelachsfilet 31 in Kräutersoße A, 511, 28, 34, 12 mit Romanesco 22 dazu Kartoffelpüree 28,34	Schweinesteak A,511,37 mit Letchosoße A,511 und Kartoffel-Wedges A,511
<b>06.03.2026</b>	Grüner-Bohneneintopf A,511 mit Rindfleisch 36 dazu Dessert 28, 34	Schweinehacksteak A,511,30,36,37 mit Zuckerschoten dazu Kürbis-Kartoffelpüree 28,34	Kartoffel-Blattspinatauflauf 28, 30, 34, 19, 21



(93)unter Verwendung von Alkohol,(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse,(511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (512) Gerste und Gerstenerzeugnisse,(514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (28) Laktose, (30) Eier und -erzeugnisse, (31) Fisch und -erzeugnisse, (34) Milch und -erzeugnisse, (36) Sellerie und -erzeugnisse, (37) Senf und -erzeugnisse, (39) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) Phosphat, (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (19) mit Milcheiweiß, (20) mit Eiklar, (21) unter Verwendung von Milch,(22) Nüsse und Erzeugnisse,(23) Soja und Erzeugnisse,(24) Sesam und Erzeugnisse,(25)Schalenfrüchte,(26) Walnüsse und Walnusserzeugnisse

# Kantinen- Speiseplan

	A	B	C
09.03.2026	deftige Erbsensuppe 36, 1, 2 mit Würstchen A, 511, 30, 34, 36, 37, 1, 21 dazu Dessert 28, 34	Hähnchenschnitzel A,511,30,36 mit Mischgemüse 28,34 dazu Kartoffeln	gebratenes Käsesteak 28, 34 mit Nudeln A,511,30 dazu Tomatensoße A,511 und Rohkostsalat 2
10.03.2026	gebratenes Pfannengemüse (Broccoli,Möhren,Bohnen) in Currysoße A,511,36 dazu Reis	Nudeln A,511,30 "Bolognese" A,511 mit Reibekäse 19,21 dazu Frischobst 14	marinierter Hering 28,30,31,34,37,1,2,3,12 in Joghurt-Remouladensoße 28,30,34,37,2,4,12 mit Kartoffeln dazu Blattsalat 2
11.03.2026	Grießbrei A,28,34,511 mit Schokostreusel 33,34 und Kirschsoße 12	Cevapcic in Metaxasoße A,511,28,34,36 und Tomatenreis mit Tzatziki 28,34 dazu Krautsalat 2	Kasslerbraten A,511,36,1,2 mit Bohnengemüse dazu Kartoffeln
12.03.2026	Rüherei 30 mit Kräutersoße A,511,28,34,36 und Kartoffeln dazu Gurkensalat	Kräuter-Grillfischfilet A, 511, 30, 31, 37 mit Rahmsoße A, 511, 28, 34,36 und Couscous A,511 dazu Gurkensalat	Currywurst 1, 2 mit Currysoße A, 511, 28, 34, 12 und Pommes Frites dazu Rohkostsalat 2
13.03.2026	Linsensuppe 36 dazu Dessert 28, 34, 7, 10 (vegetarisch)	gegrillte Hähnchenbruststreifen in Bärlauchsoße A, 511, 28, 34, 36 mit Erbsengemüse 12 und Schupfnudeln A, 511, 30	Szegediner Gulasch A,511,36 mit Kartoffeln



(93) unter Verwendung von Alkohol,  
(A) Glutenhaltiges Getreide und -  
erzeugnisse, (511) Weizen und  
Weizenerzeugnisse,(512) Gerste und  
Gerstenerzeugnisse, (514) Roggen  
und Roggenerzeugnisse, (28)  
Laktose, (30) Eier und -erzeugnisse,  
(31)  
Fisch und -erzeugnisse, (34) Milch  
und -erzeugnisse, (36) Sellerie und -  
erzeugnisse, (37) Senf und -  
erzeugnisse, (39) Schwefeldioxid  
und Sulfide in einer Konzentration  
von mehr als 10mg/kg oder  
10/mg/l, als SO2  
angegeben (1) mit  
Konservierungsstoff, (2) mit  
Antioxidationsmittel,(3) Phosphat,  
(7) mit einer Zuckerart und  
Süßungsmitteln, (10) enthält eine  
Phenylalaninquelle, (12) mit  
Farbstoff, (14) gewachst, (19) mit  
Milcheiweiß, (20) mit  
Eiklar, (21) unter Verwendung von  
Milch,(22) Erdnuss,(23) Soja und  
Erzeugnisse,(24) Sesam und  
Erzeugnisse,(25)Schalenfrüchte,(26)  
Walnüsse und Walnusserzeugnisse

# Kantinen- Speiseplan

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<b>16.03.2026</b>	Tomatensuppe mit Reis und Gemüsewürfel A, 511, 36, 12 dazu Dessert 28, 34, 7, 10	Schweineschnitzel A, 511, 30 mit Blumenkohlgemüse und Kartoffeln	Allgäuer Käsespätzle A, 511, 28, 30, 34, 12 mit Tomatensalat 2
<b>17.03.2026</b>	Eierragout mit Gemüse A, 511, 30, 12 mit Petersilienkartoffeln	Tomaten-Wurstgulasch A, 511, 36, 37, 1, 2, 12 mit Nudeln A, 511, 30 dazu Rohkostsalat 2	Kohlroulade 28, 34, 37 mit Kohlsoße A,511,36 und Kartoffeln
<b>18.03.2026</b>	Eierkuchen A, 511, 28, 30, 34 mit Apfelmus 2 und Soße mit Vanillegeschmack 28, 34, 12	gegrilltes Putensteak A,511 mit Mischgemüse 28, 34,36 und Couscous A,511	Chili con Carne mit Kidneybohnen A, 511, 12 mit Reis dazu Rokostsalat 2
<b>19.03.2026</b>	Rahmspinat A, 511, 28, 34, 12 mit Rührei 30 und Kartoffeln	Paniertes Pangasiusfilet A,511,30,31 mit Bärlauchrahmsoße A,511,28,34,36 dazu Reis und Rohkostsalat 2	Leberkäse 1,2 mit Bayrisch Kraut 37 dazu Bratensoße A,511,36 und Kartoffeln
<b>20.03.2026</b>	Möhrensuppe mit Hühnerfleisch 1, 2 dazu Dessert 28, 34	gegrillte Hähnchenkeule A,511,36 mit Rotkohlgemüse und Kartoffeln	gebratene Kartoffelgnocchi auf Pesto-Rahmsoße A, 511, 28, 34, 36, 12 mit Rucola dazu Blattsalat 28,34



(93) unter Verwendung von Alkohol,  
(A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (512) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (28) Laktose, (30) Eier und -erzeugnisse, (31) Fisch und -erzeugnisse, (34) Milch und -erzeugnisse, (36) Sellerie und -erzeugnisse, (37) Senf und -erzeugnisse, (39) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) Phosphat, (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (19) mit Milcheiweiß, (20) mit Eiklar, (21) unter Verwendung von Milch, (22) Erdnuss, (23) Soja und Erzeugnisse, (24) Sesam und Erzeugnisse, (25) Schalenfrüchte, (26) Walnüsse und Walnusserzeugnisse

# Kantinen- Speiseplan

	A	B	C
23.03.2026	Kartoffelsuppe 36,37 mit Würstchen A,511,30,34,36,37,1,21 dazu Dessert 28,34	Hähnchenschnitzel in Knusperpanade A, 511 mit Kräuter-Pfannen-Möhren A, 511,36 und Kartoffeln	vegetarische Moussaka A, 511, 28, 30, 34 mit Tzatziki 28, 34 dazu Krautsalat
24.03.2026	Spaghetti "Napoli" A, 511, 30 mit geriebenen Käse 19, 21 dazu Dessert 28,34	Hackfleischstippe mit Gurkenstreifen 1,2,36 und Kartoffelpüree 28, 34 dazu Rohkostsalat2	Cape Town (Chicken Curry) A,511 mit Couscous A,511 dazu Rohkostsalat 2
25.03.2026	Milchreis 28, 34, 12 mit Zucker und Zimt und Apfelmus 2	Hühnerfrikasse A, 511, 28, 34 mit Reis	Nierenragout 1 mit Kartoffelpüree 28, 34 dazu Tomatensalat2
26.03.2026	Gemüsefrikadelle A, 511, 36 mit Erbsengemüse Ebly A, 511 und Currysoße A, 511, 28, 34,36	gebratenes Seelachsloinfilet A, 511, 31 mit Kräutersoße A, 511, 28, 34, und Kartoffelpüree 28, 34 dazu Gurkensalat	Grützwurst A,511 mit Sauerkraut 1, 2 und Kartoffeln
27.03.2026	Graupensuppe mit Rindfleisch A, 512, 36 dazu Dessert 28, 34	Spinatlasagne A, 511, 28, 34 mit Paprikasoße A, 511 dazu Rohkostsalat 2	Sauerbraten A, 511, 36, 37 mit Rotkohl dazu Klöße 39



(93) unter Verwendung von Alkohol,  
(A) Glutenhaltiges Getreide und -  
erzeugnisse, (511) Weizen und  
Weizenerzeugnisse,(512) Gerste und  
Gerstenerzeugnisse, (514) Roggen  
und Roggenerzeugnisse, (28)  
Laktose, (30) Eier und -erzeugnisse,  
(31)  
Fisch und -erzeugnisse, (34) Milch  
und -erzeugnisse, (36) Sellerie und -  
erzeugnisse, (37) Senf und -  
erzeugnisse, (39) Schwefeldioxid  
und Sulfide in einer Konzentration  
von mehr als 10mg/kg oder  
10/mg/l, als SO<sub>2</sub>  
angegeben (1) mit  
Konservierungsstoff, (2) mit  
Antioxidationsmittel, (3)  
Phosphat,(7) mit einer Zuckerart  
und Süßungsmitteln, (10) enthält  
eine Phenylalaninquelle, (12) mit  
Farbstoff, (14) gewachst, (19) mit  
Milcheiweiß, (20) mit  
Eiklar, (21) unter Verwendung von  
Milch,(22) Erdnuss,(23) Soja und  
Erzeugnisse,(24) Sesam und  
Erzeugnisse,(25)Schalenfrüchte,(26)  
Walnüsse und Walnusserzeugnisse

**30.03.-31.03.26**

# Kantinen- Speiseplan

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<b>30.03.2026</b>	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch A, 511, 30,36 dazu Dessert 28, 34	paniertes Schweineschnitzel A, 511, 30# mit Rucola-Champignonsoße A, 511, 28, 34,36 Spätzle A, 511, 30	Blumenkohl-Käsemedaillon A, 511, 28, 30, 34 mit Käsesoße A, 511, 28,34,36 dazu Broccoli und Kartoffelpüree 28, 34 dazu Dessert 28 34
<b>31.03.2026</b>	gebratene Chinanudel-Gemüsepfanne A, 511 Sweet Chili 1 Röstzwiebeln A,511	Nudeln A, 511, 30 und Basilikum-Tomatensoße A, 511, 12 mit kleinen Fleischklößchen 30, 20 dazu Dessert 28,34	gebratene Kartoffelgnocchi mit Sauce "Carbonara" A, 511, 28, 34, 1, 2, 12 und geriebenen Käse 19,21 dazu Rohkostsalat 2



(93) unter Verwendung von Alkohol, (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse, (511) Weizen und Weizenerzeugnisse, (512) Gerste und Gerstenerzeugnisse, (514) Roggen und Roggenerzeugnisse, (28) Laktose, (30) Eier und -erzeugnisse, (31) Fisch und -erzeugnisse, (34) Milch und -erzeugnisse, (36) Sellerie und -erzeugnisse, (37) Senf und -erzeugnisse, (39) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben (1) mit Konservierungsstoff, (2) mit Antioxidationsmittel, (3) Phosphat, (7) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (12) mit Farbstoff, (14) gewachst, (19) mit Milcheiweiß, (20) mit Eiklar, (21) unter Verwendung von Milch, (22) Erdnuss, (23) Soja und Erzeugnisse, (24) Sesam und Erzeugnisse, (25) Schalenfrüchte, (26) Walnüsse und Walnusserzeugnisse

Änderungen vorbehalten !