

**Speiseplan - 10.KW**  
**vom 02.03.2026 bis 08.03.2026**



	Menü 1	bitte hier die Menge eintragen	Menü 2	bitte hier die Menge eintragen	Salatteller mit Beilage T, L, P, V	<u>kaltes Kotelett</u> mit Kartoffelsalat (A) Nudelsalat (B)	Linseneintopf (C) oder Erbseneintopf (D) mit Bockwurst	Dessert
<b>Montag</b> 02.03.2026	Kartoffelsuppe <sup>a)g)</sup> Hähnchenschnitzel „Harlekin“, <sup>a)c)</sup> auf bunter Gemüsepfanne in Weißweinsauce <sup>g)i)</sup> und Curryreis	großes Menü	Kartoffelsuppe <sup>a)g)</sup> Maultaschenpfanne mit Wirsing & Paprika <sup>a)i)</sup>	großes Menü	Bitte den <b>Buchstaben</b> für die Beilage eintragen	großes Menü	großes Menü	
		kleines Menü		kleines Menü				
<b>Dienstag</b> 03.03.2026	Rindfleischsuppe mit Gnocchi <sup>a)c)</sup> Kassler „Hawaii“, <sup>g)</sup> mit Ananas & Käse überbacken auf Preisselbersauce Kartoffelplätzchen <sup>a)</sup> & Erbsen mit Möhren <sup>f)</sup>	großes Menü	Rindfleischsuppe mit Gnocchi <sup>a)c)</sup> „Blechpizza Tonno“, mit Thunfisch, Zwiebeln und Käse dazu bunten Salat	großes Menü	Bitte den <b>Buchstaben</b> für die Beilage eintragen	großes Menü	großes Menü	
		kleines Menü		kleines Menü				
<b>Mittwoch</b> 04.03.2026	„Teltower Rübchen Suppe“ <sup>a)i)</sup> Schinkengulasch „Hausfrauen Art“, mit Rahmblumenkohl und Petersilienkartoffeln	großes Menü	„Teltower Rübchen Suppe“ <sup>a)i)</sup> Gebratene Zartweizenpfanne mit Gemüse <sup>a)</sup> und Rapunzel Salat in Honig-Senfmarinade	großes Menü	Bitte den <b>Buchstaben</b> für die Beilage eintragen	großes Menü	großes Menü	
		kleines Menü		kleines Menü				
<b>Donnerstag</b> 05.03.2026	„Kresse Rahm Süsschen“ <sup>g)</sup> Kleine Spanferkelhaxe auf Altbiersauce, mit Butterwirsing und Kartoffelpüree	großes Menü	„Kresse Ram Süsschen“ <sup>g)</sup> Pfannekuchen mit Pflaumenkompott gefüllt auf warmer Vanillesauce	großes Menü	Bitte den <b>Buchstaben</b> für die Beilage eintragen	großes Menü	großes Menü	
		kleines Menü		kleines Menü				
<b>Freitag</b> 06.03.2026	Kantonesische Gemüsesuppe <sup>f)i)</sup> „Gebratenes Wildlachssteak Benedikt“, auf Sauce Bernays an Blattspinat und Salzkartoffeln	großes Menü	Kantonesische Gemüsesuppe <sup>f)i)</sup> „Rosenkohl-Kartoffelpfanne in Französischer Kräutersauce und gebackenen Rote-Bete	großes Menü	Bitte den <b>Buchstaben</b> für die Beilage eintragen	großes Menü	großes Menü	
		kleines Menü		kleines Menü				
<b>Samstag</b> 07.03.2026	„Graupensuppentopf Altdutsche Art“, <sup>a)i)</sup> mit gekochtem Kesselrindfleisch	großes Menü	„Curryrahmsuppe“ <sup>g)</sup> „Schweizer Tellerrösti mit Rahmbroccoli & Käse überbacken, <sup>a)c)g)</sup> dazu Tomatensalat <sup>i)</sup>	großes Menü	Bitte den <b>Buchstaben</b> für die Beilage eintragen	großes Menü	großes Menü	
		kleines Menü		kleines Menü				
<b>Sonntag</b> 08.03.2026	Hühnersuppe mit Grießklößchen <sup>a)g)</sup> Fleisch von der Putenoberkeule im Wurzelsud, mit Rotkohl und Kartoffelkroketten	großes Menü	Hühnersuppe mit Grießklößchen <sup>a)g)</sup> „Gebackenes Käseschnitzel“, auf Rahmkarottenpfanne mit Gnocchi	großes Menü	Bitte den <b>Buchstaben</b> für die Beilage eintragen	großes Menü	großes Menü	
		kleines Menü		kleines Menü				

Wahlweise als Menü 3 täglich ein gemischter Salatteller mit **Thunfisch (T)**, **Lachs (L)**, **Putenstreifen (P)** oder in **vegetarisch (V)**  
oder alternativ kaltes Kotelett mit Kartoffelsalat **(A)** oder Nudelsalat **(B)** oder Linseneintopf **(C)** oder Erbseneintopf **(D)** mit Bockwurst  
Dessert mit Süßungsmittel & Allergene <sup>g),h),c),a)</sup> können enthalten sein!  
**Änderungen vorbehalten!**

Allergenkennzeichnung: a) Gluten b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch/ Laktose  
h) Schalenfrüchte/ alle Nussorten i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid/ Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

**Bitte den ausgefüllten Plan zeitnah bei der nächsten Essensbelieferung dem Fahrer mitgeben**

Bitte hier den Namen eintragen:

**Wir wünschen einen Guten Appetit!**