

Tag	Vollkost/leichte Kost	Vegetarisch
<b>Montag, 23.03.2026</b>	Rinderhack-Pfanne mit Kartoffel Aubergine und Käse <sup>L,L1,97</sup> Endiviensalat Apfelkuchen-Trifle <sup>G,G1,L</sup>	Vegi. Hackauflauf mit Kartoffel Aubergine und Käse Endiviensalat Apfelkuchen-Trifle <sup>G,G1,L</sup>
<b>Dienstag, 24.03.2026</b>	Gegrillter Hühnerschlegel Bratensoße Bio-Reis Erbsen-Karottengemüse natur Bio- Früchtejoghurt <sup>L</sup>	Räuchertofu in Sojasoße <sup>G,G1,SO</sup> Bratensoße Bio-Reis Erbsen-Karottengemüse natur Bio- Früchtejoghurt <sup>L</sup>
<b>Mittwoch, 25.03.2026</b>	Vegetarisches Chilli mit Soja, roter Bohne und Mais <sup>G,SO</sup> Wedges- Kartoffelspalten Tafelobst <sup>97</sup>	Vegetarisches Chilli mit Soja, roter Bohne und Mais <sup>G,SO</sup> Wedges- Kartoffelspalten Tafelobst <sup>97</sup>
<b>Donnerstag, 26.03.2026</b>	gebackener Fleischkäse Würfel-Röstkartoffeln Wirsingkohl in Rahm <sup>1,4,G,G1,L,L1</sup> Schokoladenpudding <sup>L,L1</sup>	Kartoffel-Zwiebelpfanne mit Paprika Schokoladenpudding <sup>L,L1</sup>
<b>Freitag, 27.03.2026</b>	Kartoffeleintopf <sup>L,L1,SL</sup> Dampfnudeln <sup>E,G1,L</sup> Tafelobst <sup>97</sup>	Kartoffeleintopf <sup>L,L1,SL</sup> Dampfnudeln <sup>E,G1,L</sup> Tafelobst <sup>97</sup>

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff; (4) mit Geschmacksverstärker  
 Enthält Allergene: (E) Eier und -erzeugnisse; (G) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (G1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (L) Milch und -erzeugnisse; (L1) Laktose; (SL) Sellerie und -erzeugnisse; (SO) Soja und -erzeugnisse; (97) enthält keine weiteren deklarati

Unsere Menüangebote werden täglich frisch zubereitet, zum Teil aus Produkten unseres Demeter-Bauernhofes und weiteren kontrollierten Produkten aus ökologischem Landbau.

Täglich wechselnd halten wir auch eine schweinefleischfreie Alternative bereit. Bitte vorbestellen.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

Alternative bei Nahrungsmittelunverträglichkeit - gluten-/laktosefreie Kost auf Anfrage.