

# Speiseplan 09

vom 23.02.2026 bis 01.03.2026



**VOLKSSOLIDARITÄT**

"Mobile Soziale Dienste" gGmbH

Carolinienstraße 48/50 · 07973 Greiz

Tel.: (03661) 455416 · Fax: 4529565



**VOLKSSOLIDARITÄT e.V.**

Kreisverband Greiz

Goethestraße 48

07973 Greiz

Tel.: (03661) 4822-74-75

Fax: (03661) 4822-76

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A  Aus Topf und Pfanne 7,25 €  Seniorenportion 6,90 €	Menü B  Hausmannskost 7,25 €  Seniorenportion 6,90 €	Menü C  Vollwertig & Schmackhaft 7,80 €	Menü D  Regionale Küche & Festschmaus 9,00 €	Menü E  Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 €  Herzhafe Eintöpfe (Herbst/Winter)	Abendbrot 5,-/2,- €
Montag 23.02.2026	<b>Chickenhaxe</b> in Soße mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	<b>Weißer Bohneneintopf</b> mit Gemüse (Kohlrabi, Möhren, Bohnen, Sellerie), mit Vollkornbrötchen (A1,A4,F)	<b>Hefeklöße</b> mit warmen Pflaumenkompott und Frischobst (A1,C,G), davor Karottencremesuppe (G)	<b>Gedünstetes Rotbarschfilet</b> auf Blattspinat, dazu grüne Nudeln (A1,C,D) und Frischobst	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrot Scheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 24.02.2026	<b>Krautnuedeln</b> mit gebratener Knacker (A1,C,7,8)	<b>Bismarck-Herings-Happen</b> mit Hausfrauensoße (Saure Sahne, Äpfel, saure Gurke) & Salzkartoffeln (G)	<b>Hoki-Filet "naturell"</b> in Soße, Möhrengemüse und Vollkorn-Natur-Reis (A1,G,K,D), dazu gewürfelte Birnen und Rosinen	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Vanillesoße, gewürfelten Birnen und Rosinen (A1,C,G,3)	<b>Deftiger Kesselgulasch</b> mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 25.02.2026	<b>Roster</b> in Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8)	<b>Grießbrei</b> mit warmen Kirschkompost (A1,G)	<b>Schweinerückensteak</b> mit Soße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Gurkensalat	<b>Pizza "Hawaii"</b> mit Schinken, Ananas und Käse überbacken (A1,G,3,7,8), dazu Gurkensalat	<b>Linseneintopf</b> mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 26.02.2026	<b>Jägerschnitzel</b> (panierte gebratene Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße und Nudeln (A1,G,K)	<b>Hausgemachter Kräuterquark</b> mit Leberwurst, Butter und Salzkartoffeln (G,8)	<b>Falscher Hase</b> (Hackbraten mit Ei-Füllung), Möhrengemüse, Soße und Salzkartoffeln (A1,C,G,K,8), dazu bunter Krautsalat	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Rindfleisch und einem Brötchen (A1), dazu bunter Krautsalat	<b>Erzgebirgischer Pilzeintopf</b> mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 27.02.2026	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, Salzkartoffeln (A1,C,G,K,8)	<b>Vollkornnuedeln</b> mit Thunfisch-Bolognese (Thunfisch, Sellerie, Karotten, Tomaten) (A1,D)	<b>Gemischte Blattsalate</b> mit Mozzarella und getr. Tomaten dazu Balsamicodressing ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und geröstete Nüsse	<b>Schweinesteak "Strindberg"</b> mit Ofengemüse und Bratkartoffeln (A1,CK), dazu Frischobst	<b>Soljanka</b> (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 28.02.2026	<b>Bauernroulade</b> in Soße, bayer. Kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,2,8)		<b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> (G) (Erbse, Möhren, Blumenkohl), dazu ein Naturjoghurt (G)	<b>Schweinelende</b> , gefüllt mit Kräuterhackfleisch, auf Champignonrahm, dazu Bandnuedeln (A1,C,G) und ein Naturjoghurt (G)		
Sonntag 01.03.2026	<b>Krustenbraten</b> in Rotweinsoße, Mischgemüse und Salzkartoffeln (A1,C,G,K,6,8)		<b>Bunte Gemüseplatte</b> (Möhre, Broccoli, Blumenkohl) mit Sahnesoße und Salzkartoffeln (A1,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	<b>Zarter Rindergulasch</b> , Apfelsrotkohl und grüne Klöße (A1,G,K,M,3,5), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene:

A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam  
M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

# Speiseplan 10

vom 02.03.2026 bis 08.03.2026

(Änderungen vorbehalten)



**VOLKSSOLIDARITÄT**  
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH  
Carolinienstraße 48/50 · 07973 Greiz  
Tel.: (03661) 455416 · Fax: 4529565



**VOLKSSOLIDARITÄT e.V.**  
Kreisverband Greiz  
Goethestraße 48  
07973 Greiz  
Tel.: (03661) 4822-74/-75  
Fax: (03661) 4822-76

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A  Aus Topf und Pfanne 7,25 €  Seniorenportion 6,90 €	Menü B  Hausmannskost 7,25 €  Seniorenportion 6,90 €	Menü C  Vollwertig & Schmackhaft 7,80 €	Menü D  Regionale Küche & Festschmaus 9,00 €	Menü E  Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzante Eintöpfen (Herbst/Winter)	Abendbrot 5,-/20,- €
Montag 02.03.2026	Hackfleischbällchen in Tomatensoße (A1,G,K,8), dazu Reis	Süßkartoffel-Creme-Suppe, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A2,F)	Omelett "natur" mit Rahm-Champignons und Salzkartoffeln (A1,G), dazu Frischobst	Gebrat. Filetblutwurst in Meerrettichsoße, mit Sauerkraut und Kartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu Frischobst	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	
Dienstag 03.03.2026	Gulasch vom Schwein mit Nudeln (A1,8)	Paniertes Schweineschnitzel in Soße mit Rübengemüse (Pastinake, Sellerie, Karotte) und Salzkartoffeln (A1,G,I,K)	Seelachsrouladen "natur" mit Soße, Broccoli und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Möhrensalat	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischeinlage, Brötchen (A1,8), dazu Möhrensalat	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 04.03.2026	Schokoladen-Pudding-Suppe mit Zwieback (A1,C,G)	Nudeln mit Tomatensoße und Käse (A1,G)	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße mit Waldpilzen und Semmelknödel (A1,C,G,K), dazu Chicoree-Mandarinen-Salat	Schweinesteak natur, Soße, Broccoli- gemüse und Salzkartoffeln (A1,C,G,K) dazu Chicoree-Mandarinen-Salat	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 05.03.2026	Deftige Kohlrouladen in Soße, mit Salzkartoffeln (A1,C,G,K,L,8)	Paniertes Seelachs mit Zitronensoße, Erbse-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree (A1,C,D,G,K,11)	Schweinezunge mit zerlassener Butter, Erbsen- gemüse und Kartoffeln (G,7), dazu Naturjoghurt (G)	Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat (1,3,5,7,8,A1,C,D,F,G,I,K,M), dazu eine Zitronecke (Kaltgericht) und Naturjoghurt (G)	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 06.03.2026	Saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst, Vollkornbrot (A1,A4,F,7,8)	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln (G)	Bunte Blattsalate mit Curry-Huhn und Ananas, dazu Frenchdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K) und geröstete Nüsse	Schweinebraten in herz- hafter Soße, Porree- gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Frischobst	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 07.03.2026	Weißkrauteintopf mit Fleischeinlage, dazu Brötchen (A1,9)		Marillenknödel mit Vanillesoße (A1,A2,C,F,G,H1,3), dazu Frischobst	Gedünstetes Zanderfilet mit Buttersoße, Julienne-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,D,G), dazu Frischobst		
Sonntag 08.03.2026	Spanferkelrollbraten in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,M)		Nudel-Gemüse-Auflauf (Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Tomaten-Rahm-Soße, Käse)(A1,C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Mutzbraten gegart über Birkenholz, Sauer- kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene:

A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Täglich frisch für Sie zubereitet:  
verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat.  
4 halbe Mischbrot Scheiben, Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)

# Speiseplan 11

vom 09.03.2026 bis 15.03.2026

(Änderungen vorbehalten)

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.



**VOLKSSOLIDARITÄT**  
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH  
Carolinstraße 48/50 · 07973 Greiz  
Tel.: (03661) 455416 · Fax: 4529565



**VOLKSSOLIDARITÄT e.V.**  
Kreisverband Greiz  
Goethestraße 48  
07973 Greiz  
Tel.: (03661) 4822-74/-75  
Fax: (03661) 4822-76

	Menü A  Aus Topf und Pfanne 7,25 €  Seniorenportion 6,90 €	Menü B  Hausmannskost 7,25 €  Seniorenportion 6,90 €	Menü C  Vollwertig & Schmackhaft 7,80 €	Menü D  Regionale Küche & Festschmaus 9,00 €	Menü E  Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 €  Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	Abendbrot 5,-/20 €
Montag 09.03.2026	Geflügel-Frischkäse-Gulasch mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,I,K)	Gräupcheneintopf (mit Karotten, Sellerie und Lauch), dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A3,A4,F)	Wernesgrüner Bierbraten in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,6,8), dazu Frischobst	Paniertes Schweineschnitzel mit Setzei, ital. Pfannengemüse und Rösti-Ecken (A1,C), dazu Frischobst	Bunter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, 4 halbe Mischbrotscheiben, verschiedene belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat,
Dienstag 10.03.2026	Kasslerbraten in eigener Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8)	Eierkuchen mit Apfelmus (A1,C,G), davor Spinatcremesuppe (G)	Gebratenes Rotbarschfilet auf Rahmwirsing an Zitronen-Karpernsoße, dazu Kartoffeln (A1,D,G,K) und Apfelmus	Steak "Milano" mit Spaghetti und Tomatensoße (A1,C,G,8), dazu Apfelmus	Deftiger Kesselgulasch mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 11.03.2026	Gebackener Fleischkäse in Soße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8)	Rotes-Linsen-Curry mit grünen Bohnen und Kartoffeln (G)	Champignons im Backteig mit Soße und Vollkorn-Natur-Reis (A1,C,D,G), dazu Gurkensalat	Saftiger Rinderbraten in Soße, Rotkohl und Klöße (A1,G,K,M), dazu Gurkensalat	Linseneintopf mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 12.03.2026	Schlachteplatte (Schweinebauch, Leber- u. Blutwurst), Sauerkraut und Kartoffeln (K,1,4,7,8)	Makkaroni mit Wurstgulasch und geriebenen Käse (A1,C,G,K,8)	Feines Würzfleisch "Ragout fin Art" mit geschmolzenem Käse und Reis (A1,G,3,8), dazu Apfel-Möhren-Salat	Ragout vom Schwein mit Pariser Möhren und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Apfel-Möhren-Salat	Erzgebirgischer Pilzeintopf mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 13.03.2026	Milchreis mit Zucker & Zimt (G)	Panierte Fischnuggets mit Kräutersoße, Erbsen-Möhren-Gemüse und Vollkorn-Natur-Reis (A1,D,G,K,11)	Bunte Blattsalate mit Oliven und Hirtenkäse, dazu Kräutervinaigrette, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und geröstete Nüsse	Deutsches Beefsteak in milder Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu Frischobst	Soljanka (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 14.03.2026	Pikanter Senfbraten in Soße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln (A1,G,K,8)		Sächs. Kartoffelsuppe (Kartoffel, Möhre, Sellerie) mit einer Bockwurst (7,8), dazu Tomatensalat	Kalbsgulasch in Rahmsoße, mit Grillgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4), dazu Tomatensalat		
Sonntag 15.03.2026	Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln (A1,C,G,K,1,3,8)		Vegetarischer Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf (C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Lachsfilet in Zitronen-Buttersoße, Romanescogemüse und Salzkartoffeln (A1,D,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene:

A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

# Speiseplan 12

vom 16.03.2026 bis 22.03.2026

(Änderungen vorbehalten)



## VOLKSSOLIDARITÄT

„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH

Carolinienstraße 48/50 · 07973 Greiz

Tel.: (03661) 45 5416 · Fax: 45 29 56 5



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.

Kreisverband Greiz

Goethestraße 48

07973 Greiz

Tel.: (03661) 48 22-74/-75

Fax: (03661) 48 22-76

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A  Aus Topf und Pfanne 7,25 €  Seniorenportion 6,90 €	Menü B  Hausmannskost 7,25 €  Seniorenportion 6,90 €	Menü C  Vollwertig & Schmackhaft 7,80 €	Menü D  Regionale Küche & Festschmaus 9,00 €	Menü E  Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafe Eintöpfe (Herbst/Winter)	Abendbrot 5,-/20,- €
Montag 16.03.2026	<b>Putengeschnetzeltes</b> in Rahmsoße, Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	<b>Tomatenuppe mit weißen Bohnen</b> und Vollkornbrötchen (A1,A4,G)	<b>Zartes Matjesfilet</b> in Sahne- soße, mit feinen Dillspitzen und Salzkartoffeln (C,G), dazu Frischobst	<b>Zucchini mit Ratatouille-Auflage</b> , Soße und Kartoffelpüree (A1,C,G,F,I,K,M), dazu Frischobst	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Fleischklößchen & ein Brötchen (A1,A4,8)	Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 17.03.2026	<b>Hähnchenschenkel</b> in Soße, mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8)	<b>Lachswürfel in Dillsoße</b> auf grünen Bandnudeln (A1,D,G)	<b>Putenbraten</b> in Soße, Broccoligemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Chicoree-Mandarinen-Salat	<b>Graupeneintopf "Altdeut. Art"</b> mit Fleischeinlage, Kohlrabi- u. Möhren, dazu Brot (A1,9) und Chicoree-Mandarinen-Salat	<b>Deftiger Kesselgulasch</b> mit Kartoffeln & Karotten, dazu ein Brötchen (A1,A4,8)	
Mittwoch 18.03.2026	<b>Tiegelwurst</b> (gebratene Blutwurst) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (K,1,4,7,8)	<b>Kartoffelpüree mit Kaisergemüse</b> (Blumenkohl, Broccoli & Karotten) und Kräuterrahmsoße	<b>Eierkuchen mit Heidelbeer-füllung</b> und Vanillesoße (A1,C,F,G,3), dazu Gurkensalat	<b>Schinkenröllchen</b> mit Spargelfüllung, in Butter- soße u. Kartoffelpüree (A1,C,F,G,I,K,M,8), dazu Gurkensalat	<b>Linseneintopf</b> mit Karotten & Rauchfleisch, dazu ein Brötchen (A1,A4,7,8)	
Donnerstag 19.03.2026	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Fleischeinlage & Brot (A1,9)	<b>Vollkornnuudeln mit Spinat-Pasta-Soße</b> und Käse (A1,C,G)	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> in Paprikasoße, Zuckerschoten und Reis (A1,G,K), dazu Naturjoghurt (G)	<b>Eisbein in Meerrettichsoße</b> mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8), dazu Naturjoghurt (G)	<b>Erzgebirgischer Pilzeintopf</b> mit Speck und Kartoffeln, dazu ein Brötchen (A1,A4,G,7,8)	
Freitag 20.03.2026	<b>Sahniger-Vanille-Grießbrei</b> mit Kirschkompost (A1,G)	<b>Panierte Hähnchen nuggets</b> mit Soße, Erbsen und Kartoffeln (A1,G,K)	<b>Bunte Blattsalate mit Fischnuggets</b> , dazu Kräuterdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G,11) und geröstete Nüsse	<b>Grobe Rostbratwurst</b> in Soße, dazu Sauerkraut, Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8) und Frischobst	<b>Soljanka</b> (nach DDR-Art) mit Saurer Sahne & einem Brötchen (A1,A4,G,5,7,8)	
Samstag 21.03.2026	<b>Warmes Bockwurst</b> (Seniorenport: Wiener) mit Kartoffelsalat (A1,C,F,G,I,K,M,1,3,5,7,8), dazu Tomate und Gurke		<b>Vollkorn-Makkaroni mit Spinat &amp; Gorgonzolasoße</b> (A1,G), dazu Frischobst	<b>Gedünstete Scholle</b> mit Buttersoße, Romanesco-gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,D,K), dazu Frischobst		
Sonntag 22.03.2026	<b>Rinderbraten</b> in Soße mit Butterbohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K)		<b>Italienischer Gemüseeintopf</b> mit Teigwaren (Tortellini mit Gemüsefüllg.), Vollkornbrot (A1,A2,A4,C,F), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	<b>Rehbraten</b> in Soße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Zusatzstoffe:

1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene:

A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeloxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere