



Der Genuss Bote

Speiseplan vom 02.03. bis 06.03.2026

Datum	Essen A 5,50 (1/2 Portion 3,30) Diese Gerichte sind alle vegetarisch	Essen B 7,00 (1/2Portion 4,20)	Essen C 8,50 (1/2Portion 5,10)	Suppe
Montag	H Zucchini gefüllt mit Pilzrisotto dazu Bunter Salat (A,C,G)	H Thüringer Hackfleischpfanne mit Kraut, Bohnen, Speck und Kartoffeln (A)	Fischfilet in Kräuter-Ei Hülle mit Tomatensauce, Brokkoli und Ebly (A,C,G)	Hühnchen – Curry Topf
Dienstag	H Tortellini mit Käse – Spinat Füllung und Tomatensauce (A,C,G)	H Hühnchen – Teriyaki geschnetzeltes mit Gemüse und Reis (2,4,A,C,G,I)	Thüringer Waldburger mit Rindfleisch, Trüffelsauce, Champignon, Wildkräutersalat und Pommes Frites (A,C,G,K,J)	Gemüse Eintopf (A,G,I)
Mittwoch	H Fenchel - Möhren Crumble mit Parmesan-Streuseln und Drillinge (A,C,G)	Gefüllte Paprikaschote mit Risibisi Reis und Pikanter Sauce (A,C,G)	Hühnchen „Piccata“ auf Tomatenragout an Penne Rigate (A,C,G)	Kartoffel Eintopf mit Würstchen (2,4,A,G,I)
Donnerstag	Italienische Gemüselasagne (A,G)	H Schweinegulasch aus dem Dutch- Oven mit Nudeln und Salat (A)	Hühnchenbrust in Tortilla Panade gebacken, Bohnen – Tomatengemüse und Wedges (A,C,G,I)	Karotten – Ingwer Suppe
Freitag	Kartoffel – Blumenkohl Auflauf mit Käse Überbacken (A,C,G)	Hühnchenkeule mit Letscho und Grillkartoffelecken (A)	Pochierter Seelachs mit Rahmspinat und Reis (A,G,I)	Knoblauchsuppe (A,G)

Alle Speisen auch zum Mitnehmen! / Änderungen vorbehalten! / „H“ halbe Portion / „W“ Wertvoll = Gerichte sind Proteinreich, wenig Fett, viel Gemüse

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff 2. Konservierungsstoff 3. Nitrit Pökelsalz 4. Antioxidationsmittel 5. Geschmacksverstärker 6. Geschwefelt 7. Geschwärzt 8. Gewachst 9. Süßungsmittel 10. Phosphat 11. Koffein
Allergene: A. Gluten, B. Krebstiere, C. Eier, D. Fisch, E. Erdnüsse, F. Soja, G. Milch, H. Schalenfrüchte, I. Sellerie, J. Senf, K. Sesam, L. Lupine, M. Weichtiere, N. Schwefeldioxid