

Kontakt

www.burgenlandkueche.de
E-Mail: bestellung@burgenlandkueche.de

Stellen Sie jetzt um!

Gern senden wir Ihnen Ihre Rechnung auch per E-Mail.
Teilen Sie uns dazu einfach schriftlich
Ihre E-Mail-Adresse mit.

+++ Jetzt Neu +++

Mittwoch auch Kuchen zum Kaffee!
Pflaumenkuchen mit Streuseln^(a,a1,c,g)



BURGENLAND-KÜCHE

**Wir bieten Ihnen
folgende Leistungen an:**

**7 Menüs täglich
zu Ihrer freien Auswahl**
* Vollkost, bekömmliche Kost, Vegetarisch

Catering-Service

* Bewirtschaftung von
Altenheimen
* Seniorenzentren
* Kliniken und Sozial-
therapeutischen Zentren

Partyservice
Wir garantieren Ihnen - Ihr Fest wird
ein Erlebnis!

* Betriebs-, Familien-, Schul- und
Klassenfeiern, Veranstaltungen
aller Art

Wir sind immer für Sie da!

Nach Ihren Wünschen liefern wir
attraktive Platten, herzhafte Salate,
rustikale Buffet's oder Spanferkel.

Wir unterbreiten Ihnen gern ein Angebot!

BURGENLAND-KÜCHE

Neue Werkstraße
06712 Zeitz
Bestell-Telefon 0 34 41 / 21 35 40
Bestell-Fax 0 34 41 / 21 35 43

Nährwertangaben pro 100 g / ml: EG - Energiegehalt; F - Fette;
GF - Gesättigte Fette; KH - Kohlenhydrate; Z - Zucker; EW - Eiweiß; SZ - Salz
(A) - Alkohol; (B) - Schweinefleisch; (C) - Rindfleisch; (1) - mit Geschmacks-
verstärker; (2) - mit Antioxidationsmittel; (3) - mit Farbstoff; (4) - mit
Konservierungstoff; (5) - mit Süßstoff; (6) - mit Phosphat; (7) - mit einer
Zuckerart und Süßungsmittel
kennzeichnungspflichtige Allergene: a) glutenh. Getreide; a1) Weizen;
a2) Roggen; a3) Gerste; a4) Hafer; b) Krebstiere; c) Eier; d) Fische; e) Erdnüsse;
f) Sojabohnen; g) Milch; h) Schalenfrüchte; i) Sellerie; j) Senf; k) Sesamsamen;
l) Schwefeldioxid und Sulfit > 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere
Spuren von Allergenen lt. EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus
technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost	
so 01.03.*			Schweineschnitzel ^(B,a1) mit Butterbrokkoli „natur“ ^(g) dazu Soße ^(a,a1,g) und Kartoffeln	EG 373 kJ 89 kcal F 1,7 g GF 0,9 g KH 13,9 g Z 1,8 g EW 4,8 g SZ 14,8 g	Truthahnrollbraten in Soße ^(a,a1,g) dazu Leipziger Allerlei ^(a1,c,g) und Kartoffeln	EG 322 kJ 77 kcal F 0,9 g GF 0,7 g KH 9,8 g Z 1,8 g EW 3,9 g SZ 11,8 g	Rindfleisch „auf Tafelspitzart“ ⁽ⁱ⁾ mit Meerrettichsoße ^(2,a1,f,g) dazu Kartoffelklöße	EG 553 kJ 132 kcal F 2,1 g GF 0,6 g KH 12,8 g Z 1,8 g EW 7,4 g SZ 15,5 g
mo 02.03.	Gemüsesuppe mit Geflügelfleisch ^(B,a1,c,i) und eine Scheibe Vollkornbrot ^(a1,a2,k)	EG 222 kJ 53 kcal F 1,1 g GF 0,2 g KH 7,9 g Z 1,9 g EW 3,1 g SZ 0,48 g	Gemüse-Hähnchen-Currypfanne ^(a,a1,g,j,i) mit Vollkornreis ^(a,a1,a2,a3,d)	EG 561 kJ 134 kcal F 1,4 g GF 0,7 g KH 16,6 g Z 1,9 g EW 7,4 g SZ 12,9 g	Bratklops ^(a,a1,c,j,i,B,C) mit Soße ^(a,a1) dazu Kartoffeln und Mischgemüse ^(a,a1,c,g) mit Makkaroni ^(a,a1,c)	EG 402 kJ 96 kcal F 2,5 g GF 1,8 g KH 14,3 g Z 2,1 g EW 3,2 g SZ 17,8 g	2 Bouletten mit Paprika-Curry-Ketchup und Essig-/Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(4,6,C,a1,c,g,j)	EG 678 kJ 162 kcal F 3,0 g GF 1,8 g KH 12,3 g Z 3,4 g EW 3,9 g SZ 14,4 g
di 03.03.	Kartoffelsuppe mit geschnittenen Wienerwürstchen ^(B,j) dazu Obst	EG 364 kJ 87 kcal F 1,8 g GF 0,3 g KH 11,0 g Z 0,8 g EW 1,2 g SZ 1,8 g	Gabelspaghetti ^(a,a1,c,f,j,k,m) mit Sauce Bolognese ^(B,g,i)	EG 950 kJ 227 kcal F 0,5 g GF 0,1 g KH 38,0 g Z 3,1 g EW 4,0 g SZ 2,0 g	Cevapcici (Rind) nach „Zigeuner Art“ ^(a,a1) mit Reis	EG 548 kJ 131 kcal F 2,8 g GF 1,9 g KH 21,9 g Z 2,6 g EW 4,7 g SZ 0,5 g	Salat „Florenz“ (Tomate, Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing ^(1,f,g))	EG 703 kJ 168 kcal F 8,9 g GF 3,0 g KH 3,8 g Z 1,4 g EW 10,6 g SZ 0,52 g
mi 04.03.	Ungarische Gulaschsuppe ^(B,3,a,a1,i) mit Kartoffeln und Gemüseeinlage dazu Brötchen ^(a1,a2,f,g,j,k)	EG 410 kJ 93 kcal F 2,2 g GF 0,6 g KH 13,9 g Z 2,7 g EW 3,6 g SZ 0,84 g	Eieromelette ^(a,a1,a2,a3,a,c,g,h) mit Rahmspinat ^(a,a1,g) und Kartoffeln	EG 414 kJ 99 kcal F 2,3 g GF 2,3 g KH 11,9 g Z 0,7 g EW 3,6 g SZ 0,8 g	Schweinebraten ^(B) mit Soße ^(a,a1,g) dazu Butterblumenkohl ^(g) und Kartoffeln	EG 258 kJ 62 kcal F 3,5 g GF 0,8 g KH 20,9 g Z 0,9 g EW 3,5 g SZ 0,8 g	Grießspeise ^(a,a1,g) mit Zucker und Zimt dazu Pfirsichkompott	EG 615 kJ 162 kcal F 6,9 g GF 2,0 g KH 12,9 g Z 3,4 g EW 3,8 g SZ 0,73 g
do 05.03.	Puddingsuppe mit Schokogeschmack ^(g) dazu Zwieback ^(a,a1)	EG 289 kJ 205 kcal F 4,9 g GF 2,3 g KH 36,9 g Z 1,7 g EW 5,5 g SZ 0,39 g	Schichtkohl mit Weißkraut und Soße ^(a,a1,g) dazu Kartoffeln	EG 410 kJ 98 kcal F 2,3 g GF 1,8 g KH 13,9 g Z 1,7 g EW 3,6 g SZ 1,2 g	Senfkrustenbraten ^(B) mit Soße ^(g) , Rotkohl ^(6,B,a,a1) und Serviettenknödel ^(a,a1,c)	EG 515 kJ 122 kcal F 3,8 g GF 2,3 g KH 12,0 g Z 2,1 g EW 6,2 g SZ 1,2 g	Spinat-Knuspermedaillon ^(a,a1,a2,c,e,f,g,h,i,j,k) mit Rahmsoße ^(a,a1,f,g) und Reis	EG 217 kJ 57 kcal F 2,4 g GF 1,9 g KH 11,9 g Z 1,1 g EW 3,7 g SZ 0,94 g
fr 06.03.	Pergräupchenreintopf mit Kasseler ^(2,3,4,a,a3) dazu Milchdessert ^(g)	EG 218 kJ 52 kcal F 1,1 g GF 0,9 g KH 36,9 g Z 0,9 g EW 2,8 g SZ 0,44 g	Seelachsfilet im Backteig ^(a,a1,j,B) mit Soße ^(a,a1,g,i) dazu Butterbrokkoli „natur“ ^(g) und Milchdessert ^(g)	EG 217 kJ 114 kcal F 5,5 g GF 0,6 g KH 19,8 g Z 1,4 g EW 2,8 g SZ 1,6 g	Bauernroulade ^(a,a1,j,B) mit Soße ^(a,a1,g,i) dazu Butterbrokkoli „natur“ ^(g) und Milchdessert ^(g)	EG 151 kJ 78 kcal F 5,5 g GF 2,3 g KH 19,8 g Z 1,7 g EW 5,5 g SZ 1,6 g	Bauernnudeln ^(a,a1) mit BIO - Brokkolirahmsoße ^(a,a1,g,i) und Spätzle ^(a,a1,f)	EG 201 kJ 80 kcal F 4,7 g GF 1,9 g KH 20,9 g Z 3,2 g EW 1,9 g SZ 1,6 g
sa 07.03.*	Kürbis-Kartoffelsuppe mit Fleischeinlage ^(B,3) dazu Nachtisch	EG 247 kJ 91 kcal F 1,8 g GF 0,4 g KH 9,2 g Z 0,8 g EW 1,3 g SZ 0,67 g	Schweinerollbraten ^(B) mit Soße ^(a,a1,g,i) dazu Mischgemüse ^(a,a1,g) und Kartoffeln	EG 364 kJ 87 kcal F 2,6 g GF 0,3 g KH 9,9 g Z 1,6 g EW 4,9 g SZ 1,1 g	Paniertes Putenschnitzel ^(3,a,a1,a2,a3,a4,c,d,f,g,h,j,i,j,k) mit Ebsengemüse ^(a,a1) und Soße ^(a) dazu Kartoffeln	EG 410 kJ 98 kcal F 3,0 g GF 0,6 g KH 13,9 g Z 1,8 g EW 4,1 g SZ 1,6 g		
so 08.03.*			Krustenbraten (vom Schwein) ^(B) mit pikanter Soße ^(f,g) und Bayrisch Kraut ^(B,a,a1,i) dazu Kartoffeln	EG 553 kJ 132 kcal F 2,5 g GF 1,9 g KH 9,6 g Z 1,7 g EW 4,7 g SZ 1,2 g				
mo 09.03.	Milchreis ^(g) mit Pfirsichkompott und einer Zucker- und Zimtmischung	EG 155 kJ 31 g F 2,9 g GF 2,0 g KH 20,9 g Z 2,4 g EW 0,11 g	Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen ^(6,1,a,g,8,3) dazu Vollkornreis ^(a,a1,a2,a3,a4)	EG 622 kJ 158 kcal F 119 g GF 11,9 g KH 15,9 g Z 0,6 g EW 9,9 g SZ 0,91 g	Rinderschmorbraten mit Soße ^(a) dazu Bohnengemüse ^(a,a1,f,g,i) und Spätzle ^(a,a1,c,f)	EG 271 kJ 119 kcal F 0,6 g GF 1,9 g KH 16,9 g Z 7,9 g EW 1,7 g	Gabelspaghetti ^(a,a1,c,f,j,k,m) mit Tomaten-Basilikumsoße ^(a,a1,g) und Garnitur ^(a,a1,g,j,i,B,C,6,2,4)	EG 174 kJ 59 kcal F 8,9 g GF 2,3 g KH 14,1 g Z 4,5 g EW 6,1 g SZ 1,4 g
di 10.03.	Erbseneintopf (mit Wursteinlage, Kartoffelwürfeln) ^(6,1,B,2,3,4) dazu Obst	EG 410 kJ 98 kcal F 1,9 g GF 0,1 g KH 9,9 g Z 0,6 g EW 0,5 g SZ 0,15 g	Fischnuggets (Seelachsfilet) ^(a,a1,d) mit Petersiliensoße ^(a,a1,f,g) dazu Gemüsereis ^(a)	EG 666 kJ 154 kcal F 0,6 g GF 0,5 g KH 11,0 g Z 0,7 g EW 1,7 g SZ 0,8 g	Spanferkelrollbraten ^(B) mit Soße ^(a,a1,g,i) und Rotkohl ^(a,a1,f,g) dazu Kartoffelklöße	EG 201 kJ 83 kcal F 2,2 g GF 0,5 g KH 10,9 g Z 2,2 g EW 3,2 g SZ 1,3 g	Buntes Gemüseragout (Erbse, Karotten, Mais, Paprika) ^(a,a1,c,f,g,j) mit Kräuteräpfel ^(a,a1,c,f) dazu Obst	EG 184 kJ 102 kcal F 1,7 g GF 0,4 g KH 29,9 g Z 2,2 g EW 4,2 g SZ 0,93 g
mi 11.03.	Hühner-Nudel-Suppe mit Einlage ^(a1,c,f,j,k,m) dazu Vollkombrot ^(a,a1,z,k)	EG 219 kJ 52 kcal F 0,8 g GF 0,2 g KH 6,5 g Z 1,1 g EW 3,6 g SZ 0,59 g	Geflügelrikkadell ^(a,a1,c,f,g,j,i,j,k) mit Soße ^(a,a1,g,i) und Möhrengemüse ^(a,a1,f,g,i) dazu Kartoffeln	EG 410 kJ 100 kcal F 2,4 g GF 0,7 g KH 13,9 g Z 1,9 g EW 3,6 g SZ 1,8 g	Eisbein ^(a1,c,f,g,j,i,j,k) mit Soße ^(a,a1,g,i) und Sauerkraut ^(a,a1,B) dazu Kartoffeln	EG 105 kJ 28 kcal F 0,7 g GF 1,3 g KH 10,0 g Z 2,9 g EW 3,6 g SZ 1,6 g	Zucchini-Möhren-Puffer ^(c) mit Kräuterörsel ^(a,a1,c,f,g) und BIO - Reis	EG 115 kJ 29 kcal F 0,9 g GF 1,9 g KH 11,9 g Z 2,2 g EW 3,6 g SZ 1,7 g
do 12.03.	Kartoffelsuppe (Karotten, Porree) ^(i,3) mit Geflügelwiener ^(a,c,g,j,k,4) NEU	EG 99 kJ 39 g F 0,9 g GF 0,9 g KH 12,9 g Z 1,5 g EW 2,3 g SZ 1,0 g	Nudeln ^(a,a1,c,f) mit Tomatensoße und Wurstwürfeln ^(a,a1,a2,2,3,4)	EG 1202 kJ 287 kcal F 17 g GF 10 g KH 10 g Z 9 g EW 7,2 g SZ 1,0 g	Rostbratwurst „Thüringer Art“ ^(i,4) mit Bayrisch Kraut ^(a,a1,B) und Soße ^(g) dazu Kartoffeln	EG 842 kJ 84 kcal F 3,7 g GF 1,1 g KH 13,9 g Z 1,4 g EW 3,6 g SZ 1,6 g	Quarkkeulchen ^(a,a1,g) mit Apfelmus ⁽²⁾	EG 105 kJ 24 kcal F 0,7 g GF 0,9 g KH 11,9 g Z 1,3 g EW 2,5 g SZ 0,59 g
fr 13.03.	Blumenkohleintopf mit Kartoffelstückchen ^(a,a1,g,i,3) dazu hausgem. Joghurtspese ^(g)	EG 360 kJ 86 kcal F 1,7 g GF 0,2 g KH 7,9 g Z 1,5 g EW 1,9 g SZ 0,43 g	Chili Sin Carne (mit Paprika, Mais, Kidney-Bohnen, Zwiebeln) ^(a,a1,f,g,j,k) mit Bratensoße ^(a,a1,a) und Kartoffeln	EG 833 kJ 199 kcal F 1,1 g GF 0,2 g KH 36 g Z 1,5 g EW 6,5 g SZ 0,7 g	Geschmorte Kohlroulade ^(a,a1,a2,c,a3,a4,g,h) mit Rahmspinat ^(a,a1,g) und Kartoffeln	EG 100 kJ 34 kcal F 3,4 g GF 1,0 g KH 12,9 g Z 1,8 g EW 2,8 g SZ 1,6 g	Ei-Patty ^(a,a1,a2,c,a3,a4,g,h) mit Rahmspinat ^(a,a1,g) und Kartoffeln	EG 708 kJ 162 kcal F 3,4 g GF 0,9 g KH 29,9 g Z 3,4 g EW 4,2 g SZ 1,4 g
sa 14.03.*	Soljanka ^(a,a1,B,2,4,5) mit Brötchen ^(a1,a2,f,g,j,k)	EG 528 kJ 120 kcal F 1,3 g GF 1,1 g KH 18,0 g Z 6,3 g EW 3,3 g SZ 1,1 g	Schweineschnitzel ^(a,a1,g) mit Ebsengemüse ^(a,a1) dazu Soße ^(a,a1,g,i) und Kartoffeln	EG 861 kJ 181 kcal F 0,7 g GF 0,4 g KH 14,9 g Z 1,7 g EW 2,8 g SZ 0,93 g				

Achtung!

Die Menüs 1, 2 und 3 bieten wir Ihnen gern auch als kleine Portion an.

Frischer Kuchen zum Freitag!

Eierschecke mit Obst^(a,a1,c,g)



So erkennen Sie unsere BIO-Kennzeichnung:

Wo BIO drauf steht, ist auch BIO drin!

Mit der BIO-Komponente, die mit dem BIO gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass durch ® DE-ÖKO geprüft wurde.



01. MÄRZ BIS
31. MÄRZ 2026

MENÜDIENST



BURGENLAND-
KÜCHE

DE
ST 00148
EG



Bio-
Grüntempel®
Kopfzeichen
Zertifiziert durch
DE-ÖKO-021

DATUM	1 - Eintöpfe	2 - Hausmannskost	3 - Das Pikante	Vegetarisch	Kaltgericht	Salatteller	bekömmliche Kost							
di 17.03.	Reissuppe (Karotten, Erbsen, Kohlrabi) dazu Obst	EG 218 kJ 52 kcal F 0,5 g GF 0,1 g KH 9,1 g Z 1 g EW 29,9 g SZ 0,79 g	Tomaten-Kräuter-Sahnesoße ^(a,a1,g,i,3) mit Farfalle ^{(a,a1} dazu Obst	EG 178 kJ 164 kcal F 0,5 g GF 0,1 g KH 6,4 g Z 1,7 g EW 1,9 g SZ 1,5 g	Kasselermacken ^(B) mit Sauerkraut ^(B) dazu Semmelknödel ^(a,a1,c)	EG 167 kJ 126 kcal F 0,5 g GF 1,7 g KH 21,0 g Z 1,5 g EW 1,9 g SZ 1,5 g	Rote-Bete-Medallions ^{(a1} mit Petersiliensoße ^(a1,a,g,i) und Vollkornreis ^(a,a1,a2,a3,a4) dazu Obst	EG 578 kJ 126 kcal F 0,5 g GF 1,7 g KH 16,9 g Z 1,1 g EW 3,7 g SZ 0,96 g	Frikadelle dazu Kartoffelsalat (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing ^(c,g,i,j,2,3,4))	EG 775 kJ 185 kcal F 13,9 g GF 3,1 g KH 12,9 g Z 3,2 g EW 3,1 g SZ 3,99 g	„Chefsalat“ (mit Blattsalat, Käse, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Schinken und Frenchdressing ^(c,g,i,j,2,3,4))	EG 289 kJ 69 kcal F 0,5 g GF 1,08 g KH 4,45 g Z 1 g EW 3,99 g SZ 0,92 g	Schweinebraten ^(B) mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Bohnengemüse ^(a,a1,g,i) und Kartoffeln	EG 398 kJ 95 kcal F 2,7 g GF 0,9 g KH 10,9 g Z 1,1 g EW 3,2 g SZ 1,2 g
mi 18.03.	Tomatenuppe mit Wurstwürfel und Reis ^(a,a1,j,2,3,4) dazu Rotkrautsalat	EG 104 kJ 24 kcal F 2,4 g GF 0,9 g KH 17,7 g Z 5,9 g EW 2,9 g SZ 1,4 g	Römerbraten mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Kohlrabi-Kartottengemüse und Kartoffeln	EG 214 kJ 51 kcal F 0,5 g GF 1,7 g KH 10,9 g Z 1,5 g EW 4,2 g SZ 1,3 g	Putenrollbraten mit Soße ^(g) dazu Mischgemüse ^(a1,a,c,g,f) und Kartoffeln	EG 331 kJ 80 kcal F 0,6 g GF 1,6 g KH 9,7 g Z 1,2 g EW 4,2 g SZ 1,3 g	Veg. Frühlingsröllchen (Weißkraut, Porree, Karotten) ^(a1,a,c,g,f) mit Sojasoße ^(g) und Kurkumareis	EG 335 kJ 147 kcal F 11,6 g GF 2,5 g KH 13,9 g Z 0,9 g EW 3,2 g SZ 0,69 g	Geflügelsalat mit Mandarinen dazu Butter u. Brötchen & Garnitur ^(c,g,i,j)	EG 615 kJ 147 kcal F 11,6 g GF 2,5 g KH 13,9 g Z 2,9 g EW 3,2 g SZ 0,88 g	Salat „Feinschmecker“ (Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Jogh.-Kräuterdressing ^(c,g,i,j,2,3,4))	EG 310 kJ 104 kcal F 3,7 g GF 0,9 g KH 6,3 g Z 2,9 g EW 3,5 g SZ 0,88 g	Seehechfilet „natur“ ^(d) in Dillsoße ^(a1,a,g,i) mit Reis	EG 888 kJ 212 kcal F 1,3 g GF 0,2 g KH 34,0 g Z 0,9 g EW 8,2 g SZ 0,8 g
do 19.03.	Pikante Gemüsesuppe mit Grießklößchen ^(a1,c,g,i,3) dazu Dessert	EG 249 kJ 59 kcal F 1,9 g GF 0,6 g KH 7,8 g Z 1,3 g EW 1,9 g SZ 0,52 g	Tomaten-Paprika-Thunfischsoße ^(a1,a1,d,3) mit Fusilli ^(a,a1,c)	EG 190 kJ 50 kcal F 4,5 g GF 3,1 g KH 15,0 g Z 1,4 g EW 4,1 g SZ 1,8 g	Feuerspiel ^B Budapest ^(a1,a,c,g,i) mit Soße ^(a1,a) dazu Paprika-Maisgemüse ^(a1,a,g,f) und Reis	EG 138 kJ 38 kcal F 1,3 g GF 1,5 g KH 15,0 g Z 1,8 g EW 3,2 g SZ 1,2 g	Kartoffelpuffer ^(a1,a,c) mit BIO - Apfelmärk	EG 125 kJ 30 kcal F 1,3 g GF 1,6 g KH 12,9 g Z 2,0 g EW 3,6 g SZ 1,6 g	Gebratenes Schnitzel mit Nudelsalat und Garnitur ^(a1,a,g,j,4)	EG 275 kJ 66 kcal F 6,6 g GF 1,7 g KH 14,9 g Z 1,9 g EW 5,68 g SZ 1,25 g	Salat „Tropica“ (Blattsalat, Ananas, Kiwi, Mandarinen und Joghurt ^(c,g,i,j,2,3,4))	EG 394 kJ 94 kcal F 1,3 g GF 0,3 g KH 9,2 g Z 0,9 g EW 8,3 g SZ 1,5 g	Ragout vom Schweinefleisch und Gemüse ^(a1,g,i,8) mit Kartoffeln	EG 388 kJ 121 kcal F 1,3 g GF 0,2 g KH 11,1 g Z 0,5 g EW 5,5 g SZ 1,4 g
fr 20.03.	Pizzasuppe (Hackfleisch, Paprika, Tomate, Zwiebeln, Champignons und Käse) ^(a1,g,i,8) mit hausgem. Quarkspeise ^(g,3,4)	EG 102 kJ 25 kcal F 1,6 g GF 0,3 g KH 14,9 g Z 6,9 g EW 3,9 g SZ 1,6 g	Geflügelbratwurst ^(a1,c,g,i) mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Bayrisch Kraut ^(a1,j,8) und Kartoffeln	EG 377 kJ 101 kcal F 3,5 g GF 1,6 g KH 11,9 g Z 2,0 g EW 3,4 g SZ 1,7 g	Deftiger Bratklops ^(a1,c,g,i) mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Möhrengemüse ^(a1,c,g,f) und Kartoffeln	EG 125 kJ 32 kcal F 5,6 g GF 1,6 g KH 12,9 g Z 2,0 g EW 3,6 g SZ 1,8 g	El-Patty ^(a1,a2,c,a3,a4,g,h) mit Kartoffeln und Gurkensalat (mit Sahne) ^(a1,g,5)	EG 444 kJ 106 kcal F 3,9 g GF 1,2 g KH 11,9 g Z 1,9 g EW 3,4 g SZ 1,4 g	Baguettebrötchen mit gegrill. Putensteak, Curry-Ketchup, Tomaten und Gurken	EG 473 kJ 113 kcal F 5,2 g GF 0,8 g KH 11,9 g Z 2,9 g EW 4,1 g SZ 1,1 g	Bunter Obststeller mit Soße mit Vanillegeschmack ^(a1,a2,a3,a4,g,2,3)	EG 218 kJ 52 kcal F 0,6 g GF 0,2 g KH 9,9 g Z 1,4 g EW 3,9 g SZ 0,91 g	Nudelsuppe mit Geflügelfleisch ^(a1,a,c,f) dazu Dessert	EG 442 kJ 44 kcal F 0,7 g GF 0,2 g KH 5,6 g Z 1,4 g EW 3,9 g SZ 0,54 g
sa 21.03.*	Deftige Linsensuppe mit Rauchfleisch und Rotwurstwürfel ^(l,1,2,3,4) dazu Dessert	EG 106 kJ 25 kcal F 2,5 g GF 1,4 g KH 13,9 g Z 6,9 g EW 6,9 g SZ 0,6 g	Schweinegeschnetzeltes „Köstritzer Art“ (in Biersoße) ^(a1,a3,g,i,8) mit Kartoffeln dazu Dessert	EG 348 kJ 83 kcal F 1,2 g GF 0,6 g KH 11,9 g Z 0,8 g EW 5,1 g SZ 1,1 g		EG 122 kJ 30 kcal F 1,2 g GF 0,6 g KH 11,9 g Z 0,8 g EW 5,1 g SZ 1,1 g			EG 122 kJ 30 kcal F 1,2 g GF 0,6 g KH 11,9 g Z 0,8 g EW 5,1 g SZ 1,1 g					
so 22.03.*			Putenbruststeak mit Letscho ^{(a,a,3}	EG 111 kJ 92 kcal F 1,6 g GF 0,3 g KH 22,9 g Z 2,7 g EW 5,2 g SZ 1,3 g	Rindergerichtschas ^(a1,a,c) mit Ananasrotkohl ^{(B,7} und Kartoffelklöße	EG 122 kJ 92 kcal F 1,6 g GF 0,3 g KH 10,0 g Z 2,3 g EW 5,4 g SZ 1,3 g			EG 122 kJ 30 kcal F 1,2 g GF 0,6 g KH 11,9 g Z 0,8 g EW 5,1 g SZ 1,1 g					
mo 23.03.	Pichelsteiner Eintopf ^(a,a,1,3) (mit Geflügel- fleisch, Porree, Karotten, Wirsingkohl, Kartoffeln) dazu Vollkornbrot ^(a,a,2,3)	EG 222 kJ 53 kcal F 1,2 g GF 0,2 g KH 7,3 g Z 1,9 g EW 0,52 g	Gabelspaghetti ^(a1,a,c,f,j,k,m) mit Sauce Bolognese ^(a1,a,8,3)	EG 151 kJ 113 kcal F 3,7 g GF 8,9 g KH 31,9 g Z 3,9 g EW 0,78 g SZ 0,73 g	Schweinesteak ^(B) mit Rahmchampignons ^(a1,a,g,f) und Petersilienkartoffeln	EG 410 kJ 113 kcal F 3,7 g GF 1,4 g KH 9,7 g Z 0,8 g EW 0,73 g SZ 0,73 g	Gemüse-Reis-Pfanne (Paprika, Porree, Zucchini) mit leichter Kräutersoße ^(a1,a,g,3) dazu Dessert	EG 385 kJ 92 kcal F 1,6 g GF 1,1 g KH 10,0 g Z 2,9 g EW 3,4 g SZ 0,73 g	2 Kasslerscheiben auf Essig-/ Öl-Kartoffelsalat und Garnitur ^(B)	EG 452 kJ 108 kcal F 0,7 g GF 0,1 g KH 25,9 g Z 0,7 g EW 2,0 g SZ 0,53 g	„Chopskasalat“ (Eisberg, Radicchio, Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse dazu Balsamico ^(a1,g,9))	EG 293 kJ 70 kcal F 2,4 g GF 1,1 g KH 15,9 g Z 3,7 g EW 0,54 g SZ 0,54 g	Gemüseeingertopf ^(B,3) mit Wiener Würstchen ^(f,1,B,C,6,2,4) dazu Dessert	EG 257 kJ 25 kcal F 0,6 g GF 0,2 g KH 28,9 g Z 1,1 g EW 4,7 g SZ 0,72 g
di 24.03.	Gemüserrterine (Möhren, Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl und Kartoffelwürfel) ^(a,a,1,3) dazu Obst	EG 172 kJ 41 kcal F 0,8 g GF 0,2 g KH 6,5 g Z 1,3 g EW 0,41 g	Kartoffelpüree ^(a3) mit Linsenbolognese ^(f) dazu Obst	EG 255 kJ 61 kcal F 1,2 g GF 0,7 g KH 9,1 g Z 2,0 g EW 2,2 g SZ 0,69 g	Rinderschmorbraten mit Soße ^(g) dazu Rotkohl ^(a,a,1,8,7) und Klöße	EG 385 kJ 92 kcal F 2,4 g GF 0,7 g KH 11,1 g Z 2,0 g EW 3,4 g SZ 2,8 g	Grießbrei ^(a1,a,g) mit Mandarinenkompost	EG 115 kJ 115 kcal F 2,4 g GF 0,7 g KH 11,1 g Z 2,0 g EW 3,4 g SZ 2,8 g	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat, Rösti-Zwiebeln, Ketchup und Senf ^(a1,a,c,g,j,k,8,7)	EG 687 kJ 164 kcal F 2,8 g GF 0,7 g KH 18,9 g Z 2,8 g EW 3,4 g SZ 1,3 g	Salat „Gärtner“ (Feldsalat, Radicchio, Eisberg, Gurke, Tomate, Karottentreifchen, Sonnenblumenkerne und Kräuterdressing ^(g,j,2,3,4))	EG 264 kJ 63 kcal F 2,2 g GF 0,3 g KH 14,9 g Z 1,8 g EW 3,6 g SZ 0,19 g	Spaghetti „Alfredo“ ^(a1,a) mit Hähnchenbrust, „natur“ und Tomatensoße ^(g,3)	EG 258 kJ 205 kcal F 5,9 g GF 2,6 g KH 35,9 g Z 3,6 g EW 9,1 g SZ 1,8 g
mi 25.03.	Kohlrabircèmesuppe ^(a1,g,i,8) dazu Roggenbrot ^(a,a,2)	EG 310 kJ 74 kcal F 1,2 g GF 0,8 g KH 7,0 g Z 3,2 g EW 3,1 g SZ 1,1 g	Fischli (aus Seefisch) ^(a1,a,4,1) mit Dillsosse ^(a1,a,g,i) dazu Vollkornreis ^(a,a,1,2,3,4) und Weißkraut-Rohkost	EG 134 kJ 261 kcal F 2,6 g GF 1,7 g KH 16,5 g Z 0,5 g EW 5,3 g SZ 0,9 g	Knacker ^(B,2,4) mit Spinat ^(a,a,g)	EG 247 kJ 104 kcal F 1,2 g GF 0,7 g KH 14,9 g Z 0,5 g EW 4,0 g SZ 0,7 g	Tortellini mit veg. Füllung ^(a1,a,c) und Käserahmsoße ^(a1,a,g,3)	EG 1,034 kJ 247 kcal F 1,9 g GF 1,1 g KH 14,9 g Z 0,5 g EW 3,67 g SZ 0,367 g	Chicken Nuggets mit süß-saurer Sauce mit Curry-Reis-Salat und Garnitur ^(a1,a,g,3,4)	EG 189 kJ 109 kcal F 0,8 g GF 0,2 g KH 13,9 g Z 3,6 g EW 6,7 g SZ 0,367 g	Salat „Sandarana“ (gem. Salat mit Frischkäse, Tomate, Paprika, Gurke, Radieschen, Croutons, Americandressing ^(a1,g,j,2,3,4))	EG 453 kJ 104 kcal F 1,7 g GF 0,4 g KH 10,0 g Z 2,1 g EW 2,7 g SZ 0,39 g	Burgunderbraten ^(B) mit Soße ^(a1,a,g,i) dazu Bayrisch Kraut ^(a1,j,8) und Kartoffeln	EG 364 kJ 87 kcal F 1,2 g GF 0,2 g KH 10,0 g Z 1,6 g EW 4,5 g SZ 1,4 g
do 26.03.	Quarkkeulchen ^(a1,a,g) dazu Soße mit Vanillegeschmack ^(a1,a,2,3,4,f,g,3)	EG 178 kJ 42 kcal F 4,2 g GF 3,0 g KH												