

# Speiseplan Kaltgerichte

März 2025

Keine alternative Zubereitung bei Sonderkost

**Menü Mobil**  
Ihre regionale Frische



In einer Großküche sind prozessbedingte Kreuzkontaminationen aller 14 Hauptallergene unvermeidbar und lassen sich trotz sorgfältiger Reinigung, Prozessführung und Überwachung sowie auch seitens der vorgelagerten Produktionsstufen unserer Vorlieferanten nicht vollständig ausschließen.

Datum		Salat	Kaltgericht
KW 10	Mo 03.03.2025	Salat „Roma“ Eisberg, Tomate, Schinken (B, 6), Mozzarella und Frenhdressing (g)	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Remoulade im Vollkornbaguette (a, a1, c, g)
	Di 04.03.2025	Hähnchenschnitzel mit buntem Kartoffelsalat (Tomate, Gurke, Paprika) in Essig/Öl (a, g, i, j)	Sylter Heringssalat mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
	Mi 05.03.2025	„Caesers Chickensalat“, Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, c, g, i)	Gebratene Jagdwurstscheibe (2, 4, 6, a1, B, c, g, j) mit hausgemachten Nudelsalat (a, g, i, j)
	Do 06.03.2025	Marinierter Tomatensalat mit Rucola, Gurke, rote Zwiebeln, Fetakäse und Balsamicodressing (a, a1, g)	Backfisch mit hausgemachtem Bärlauch-Kartoffelsalat und Garnitur (4, d, a, a1, c, g)
	Fr 07.03.2025	Bunter Gartensalat mit Zucchini, Kräutern (Schnittlauch, Petersilie, Dill) dazu Ziegenkäse und Joghurdressing (a, g, i, j)	Chicken Nuggets süß-sauer mit Curry-Reis-Salat und Garnitur (4, 7, a, a1, f, g, i, j)
KW 11	Mo 10.03.2025	Salatteller mit Kräuterfrischkäsetasche und Joghurdressing (a, a1, g)	Hausgemachter Geflügelsalat mit Curry und Mandarine dazu bunter Mixsalat und Brötchen (a, g, i, j)
	Di 11.03.2025	Brotsalat mit Eisberg, Tomate, Gurke und Senfdressing (a, a1, g, j, c)	Marinierter Nudelsalat mit geröstetem Speck und Paprika, Champignons, Zucchini und Rucola mit Tomatenpestodressing (6, B, a, a1, i, j)
	Mi 12.03.2025	Chinesischer Nudelsalat (a, a1, a2, c, f) mit Sojakeimen, Frühlingsrolle (a, a1, a2, k) und Frenhdressing (a, a1, e, j, g)	Schwedischer Kartoffelsalat mit rote Bete, Apfel, Senfgurken, Matjes und Dill (a, a1, d, i, j, g)
	Do 13.03.2025	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurdressing (g)	Reisnudelsalat mit Chorizowurst, Paprika, Zwiebellauch und zweierlei Tomate dazu Pestodressing (a, B, g, i, j, e)
	Fr 14.03.2025	Salatteller mit Erdnuss-Hähnchenspieß dazu Joghurdressing (a, a1, e, j, g)	Asiatische Bowl mit Glasnudelsalat, Frühlingsrolle, süß-scharfer Gurkensalat, bunter Salat und Curry-Karotten-Dip (a, a1, g, i, j)
KW 12	Mo 17.03.2025	Bunter Salat mit Kochschinkenstreifen (6, B), Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen & Ei mit Hausdressing (a, c)	Baguette (a1) „Hot Dog“ mit Würstchen (1, 2, 4, 6, B, g), Ketchup (7), Senf (j), Gewürzgurke (4, 7) und Röstzwiebeln (a1)
	Di 18.03.2025	Salat „Venezia“ Blattsalat, Karotten, Paprika, Perlzwiebeln, Hähnchenbruststreifen und Americandressing (2, a, g)	Gebratenes Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Garnitur (4, B, a, a1, g, j)
	Mi 19.03.2025	Spaghettisalat (a, a1, c) mit Schwarzwälder Schinken (B, 6) und Tomaten-Joghurdressing (2, a)	Gefüllte Hähnchenbrustroulade (Pesto, getrockneten Tomaten, Feta) auf Couscoussalat mit Bärlauch-Joghurt-Dressing (a, a1, a2, g, i, e)
	Do 20.03.2025	Salat von Tomate, Gurke, Paprika, rote Zwiebel und Blattpetersilie dazu Pesto-Joghurt-Dressing (a, g, i, j, e)	Vollkornbrotsalat mit getrockneten Tomaten, Zwiebellauch, Zucchini, Rucola und Ziegenkäse dazu Senfdressing (a, a1, g, h, i, j)
	Fr 21.03.2025	„Schopskasalat“ Paprika, Tomate, Gurke, Balkankäse (2, 4, g) mit einem Bäckerbrötchen (a, a1)	Gebratene Hähnchenbrust mit Nudelsalat und Garnitur (4, a, a1, g, j)
KW 13	Mo 24.03.2025	Salat „Feinschmecker“ Eisbergsalat, Gurke, Mais, Kidney-Bohnen, Boulette (6, a1, j, B) und Ei (c) mit Joghurt-Hausdressing (a, g)	Baguette (a1) Tomate-Mozzarella mit Kräuter-Remoulade (g, i, j)
	Di 25.03.2025	Marinierter Antipastisalat (a, a1) mit Fetakäse (g) dazu Balsamicodressing und Ciabattabrötchen (a, a1, a2, a3)	Bayrischer Würstsalat (B, g, i, j) mit Brötchen und Mixsalat (2, 6, a, a1, a3, c, d, g, i, j)
	Mi 26.03.2025	Griechischer Reisnudelsalat mit Tomate, Paprika, Gurke, Olive dazu gebratene Hirtenrolle und hausgemachtes Tzazikidressing (B, a, c, g, i, j)	Rosmarinkartoffeln mit Zucchini, Tomate, Zwiebellauch und Ziegenkäse dazu Bärlauchpestodressing (a, g, i, j)
	Do 27.03.2025	Chinesischer Nudelsalat mit Sojasprossen, Curry-Hähnchenspieß und Sweet-Chilidressing (a, a1, e, f, g, k)	Kartoffelsalat mit Kürbis, Zwiebellauch (a, g, i, j) dazu Nürnberger Würstchen (2, 4, 6, B, a, g)
	Fr 28.03.2025	Salatteller mit marinierten Pilzen, getrockneten Tomaten, Tomate, Zwiebellauch und Balsamicodressing dazu Vollkornbrötchen (a, a1, a2, h)	Gebratenes Schnitzel (B, a1, c) mit Nudelsalat und Garnitur (a, a1, c, f)
KW 14	Mo 31.03.2025	Salat von Tomate, Gurke, Rucola, Fetakäse dazu Kräuterdressing (a, g, i) mit einem Vollkornbrötchen (2, a, a1, k)	Gegrilltes Putensteak mit Curry-Remoulade im Vollkornbrötchen (a, a1, c, g)
	Di 01.04.2025	Nudel- Gurken- Rucolasalat (a, a1, c) mit Hähnchenbrust und Hausdressing (c, g, i, j)	Eiersalat mit Bärlauch (a, c, g, i, j) dazu Mixsalat und ein Vollkornbrötchen (a, a1, a2)
	Mi 02.04.2025	Couscoussalat mit Fetakäse, frischem Gemüse und Rucola dazu Joghurdressing (a, g, i)	Schnitzelbrötchen mit Gurke, Tomate, Salat und Remoulade (6, B, a, a1, c, f, g, j, k)
	Do 03.04.2025	Nudelsalat mit Pesto, Tomate, rote Zwiebel, Gurke und Parmesan dazu Balsamicodressing (a, c, j, g, e)	Geflügelboulette (a, c, j) mit hausgemachten Kartoffelsalat (a, c, g, j)
	Fr 04.04.2025	„Caesers Chickensalat“ Mozzarella, Parmesan, Croûtons und Hähnchenbrust dazu Hausdressing (a, a1, g)	Linsensalat mit Kirschtomaten, Sellerie, Apfel, Paprika und gebratener Hähnchenbrust dazu Balsamicodressing (a, a1, j)

1) mit Geschmacksverstärker; 2) mit Antioxidationsmittel; 3) mit Farbstoff; 4) mit Konservierungsstoff; 5) mit Süßstoff; 6) mit Phosphat; 7) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; A) Alkohol; B) Schweinefleisch; C) mit Rindfleisch; a) gluten; 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 Sulfite > 10 mg/kg; m) Lupinen; n) Weichtiere. Spuren von Allergenen lt. EU LMV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.



Änderungen und Druckfehler vorbehalten!

Guten Appetit wünscht das Menü Mobil Team!



Telefon: 036372/ 97680

