

Nährstoffoptimierter Schweinefleischfreier Vierwochen-Speisenplan

Stedel Catering GmbH
 Poucher Hauptstraße 15
 06774 Muldestausee
 Tel.:03493 514659
kids.stedel@stedel-catering.de



Speiseplan vom:

02.03.26
 bis
 27.03.26

Änderungen vorbehalten

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Woche vom 02.03. bis 06.03.2026	Cevapcici, GL1,LC,EI mit Kartoffelbrei LC,ME und Tomatenpaprika soße,2	Tomaten soße,2 , mit Nudeln, GL1,EI , und geriebener Mozzarella LC,ME	Hühnersteak mit Möhrenrahmgemüse, dazu Spätzle GL,EI	Fischfilet FE mit Senfsoße, SE,LC,ME , und Kartoffeln	Möhrensüppchen mit Kartoffelwürfeln, SL , und Vollkornbaguette, GL1,2
		Obst		Rotkohlrohkost	Fruchtjoghurt LC,ME
Woche vom 09.03. bis 13.03.2026	Eierpfannkuchen GL1,LC, ME,EI mit Apfelmus 5	Farfalle tricolore, GL1,EI , mit Käsesahnesoße, LC,ME und Zucchiniwürfel	Wirsing- Hackstippe, SL , mit Kartoffelbrei, LC,ME	Geflügelfrikadelle, GL1,EI mit Erbsen, HF Rahmsoße, LC,ME und Kartoffeln	Hähnchen- Gyrossuppe, mit Paprika, Zwiebeln, Creme fraîche LC,ME dazu Roggenbaguette GL 1, 2
		Obst	Fruchtquark LC,ME		Schokopudding LC,ME
Woche vom 16.03. bis 20.03.2026	Hühnerfrikassee mit Erbsen, HF & Möhren in Kapernsoße, LC,ME,SD , dazu Reis	Tomaten-Basilikumsoße mit Pasta, GL1,EI , dazu Mozzarella, LC,ME	Fischstäbchen FE,GL1,EI , mit Kartoffeln und Kräuter-Senfsoße, SE,LC,ME	Geflügelbratwurst, 4 , mit Sauerkraut, Bratensoße, 2 & Salzkartoffeln	Linsensuppe SL , HF dazu Mini-Dip-Ball, GL1 ,
	Rote Bete, 5	Obst			Mini-Donut, LC,ME,GL,EI,SF
Woche vom 23.03. bis 27.03.2026	Senfsoße, LC,ME,SE und Ei, EI , dazu Salzkartoffeln,	Pasta, GL1,EI , mit Wurstgulasch, 2	gebratene Schupfnudeln GL1,EI,LC,ME,SL mit Zucker-Zimtmischung und Apfelmus, 5	Hähnchenbrustinnenfilet mit Knöpfle, EI,GL1, EI und Blumenkohl in Holländischer Soße, LC,ME	Kürbis-Karottencremesuppe, LC,ME,SL,2 , mit Vollkornbaguette, GL1,GL2
	Gurkensalat	Obst			Fruchtpudding LC,ME

Frei von Geschmacksverstärkern. Alle Angaben nach Kenntnisstand, ohne Gewähr für Richtigkeit, Fehlerfreiheit und Aktualität. Spuren v. Allergenen können aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden. Bitte beachten Sie die zusätzlichen Informationen über Spuren in unseren Gerichten & Speisen.



Geflügel



Fisch



Rind



Truthahn



Vegetarisch



mit Konservierungsstoff (1), mit Antioxidationsmittel (2), mit Phosphat (3), mit Farbstoff (4), mit Süßungsmittel (5), Geschmacksverstärker (6)
 EI:Hühnereiweiß und -eigelb; KT:Krebstiere; FE:Fisch und erzeugnisse; EE:Erdnüsse und -erzeugnisse; SJ:Soja-Erzeugnisse; SE:Senf
 SL: Sellerie; SM: Sesam; SD: Schwefeldioxid und Sulfite; LP: Lupine; WT: Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische); LC: Laktose
 GL1: glutenhaltiges Getreide: Weizen, GL2: Roggen, GL3 Hafer, GL4 Dinkel, GL5 Grünkern; ME: Milch und -erzeugnisse, HF: Hülsenfrüchte