



RWS OptiMahl

Menülinie 1 entspricht den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Speiseplan
02.03.2026 bis 06.03.2026



Küche Brandenburg

Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gemüsefrikadellea/a1/c	Gekochte Eier2/c	Pilzragouta/a1/g	Thunfisch1/a/a1/d	Maultaschen2/3/a/a1/c/i
	Käse-Kräuter-Soße1/a/a1/g/j	Saure Soße1/2/3/a/a1	Petersilienkartoffeln	in Petersiliensoße1/a/a1/d	vegetarisch gefüllt2/3/a/a1/c/i
	Langkornreis	mit Schinkenspeck1/2/3/a/a1		Vollkornreis	Spinatsoße1/a/a1
		Kartoffelpüreeg			
	Obst	Möhrenrohkost	Gurken-Tomaten-Salat	Bohnensalat	Rote-Beete-Streifen9
Menü 2	Spitzkohl-a/a1	Rindergulasch-a/a1	Boulettea/a1/c	Schweinegulasch-a/a1	Kaiserschmarrna/a1/c/g
	Hackfleisch-Pfannea/a1	Rotkohl1	Bratensoße1/a/a1/j	"Szevediner Art"a/a1	Vanillsoßeg
	Petersilienkartoffeln	Spätzlea/a1/c	Leipziger Allerlei-Gemüse	Salzkartoffeln	
			Salzkartoffeln		
	Obst	Mandarinenkompott		Banane	Obst
Menü 3	Brühreiseintopf	Schmorbohnen-a/a1/g	Vegetarischer Linseneintopf	Hefeklößea/a1/c/g	Klops "Königsberger Art"
	mit Suppengemüse	mit Semmelbrösel-a/a1/g	mit Karotten	heißes Mischobst	Kapernsoße1/3/a/a1/l
	(Rosenkohl, Kohlrabi,	vegetarische Soße1/a/a1/j/l	und Kartoffelwürfeln		Petersilienkartoffeln
	Porree) und Fleischbällchen	Kartoffelpüreeg	Vollkornbrota/a1/a2		
	Vollkornbrot				
	Obst	Mandarinenkompott	Rote Grütze1/a/a1	Bananenmilch1/g	Rote-Beete-Streifen9
Änderungen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück und Vesper zu informieren. Die Legende der Zusatzstoffe und Allergen (z. B. 1, 2, a, b, ...) befindet sich auf der Rückseite, in der App sowie unter https://rws-gruppe.de/cateringservice/unser-qualitaetsanspruch/allergenmanagement/					



RWS OptiMahl

Menülinie 1 entspricht den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Speiseplan

09.03.2026 bis 13.03.2026

catering RWS
service ●●●

Küche Brandenburg

Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vollkornspirelli a/a1	Couscous- a/a1	Grünkern-Käse- a/a1/a5/c/f/g/k	Spitzkohleintopf i	Lachswürfel 1/a/a1/d
	Tomaten- 1/a/a1	Gemüse-Pfanne a/a1	Knusper-Medailon a/a1/a5/c/f/g/k	mit Schweinefleischwürfeln i	in Spinatsoße 1/a/a1/d
	Basilikum-Soße 1/a/a1	(Karotte, Mais, Champignon) a/a1	Schnittlauchsoße 1/a/a1	und Kartoffelwürfel i	Langkornreis
		Currysoße 1/a/a1	Petersilienkartoffeln	Vollkornbrot a/a1/a2	
	Obst 	Apfel-Möhren-Rohkost 	Rotkohlrohkost 3/l 	Naturjoghurt g  mit Erdbeeren g 	Weißkohlrohkost 
Menü 2	Vegetarische Fischfrikadelle a/a1/j	Schweinebraten	Eierfrikassee mit Gemüse 1/2/a/a1/c/j	Lammhacksteak a/a1/c	Topfwurst 2/3/a/a1/j
	Kräutersoße 1/a/a1/g	Bratensoße 1/a/a1/j	(Karotte, Erbse) 1/2/a/a1/c/j	Bratensoße 1/a/a1/j	Möhrensauerkraut
	Buttererbsen g	Kohlrabigemüse mit Butter g	Petersilienkartoffeln	grünes Bohnengemüse	Salzkartoffeln
	Vollkornreis 	Salzkartoffeln 	Waldmeisterquark 1/g 	Salzkartoffeln 	
Menü 3	Spinatknödel a/a1/c/g	Steckrübeneintopf i	Weißer Bohneneintopf	Kräuterquark g	Schokoladenpuddingsuppe g
	Tomaten- 1/a/a1	mit Schnippelwurst i	(Kartoffel, Möhre, Porree)	Salzkartoffeln	Weißbrot 2/a/a1
	Basilikum-Soße 1/a/a1	Vollkornbrot a/a1/a2	mit Rinderkeulenfleisch		
			Mischbrot a		
	Obst	Naturjoghurt 3/g	Waldmeisterquark 1/g	Naturjoghurt g	Banane
		mit Apfel-Himbeer-Mus 3/g 		mit Erdbeeren g 	

Änderungen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück und Vesper zu informieren.

















Die Legende der Zusatzstoffe und Allergen (z. B. 1, 2, a, b, ...) befindet sich auf der Rückseite, in der App sowie unter <https://rws-gruppe.de/cateringservice/unser-qualitaetsanspruch/allergenmanagement/>



Speiseplan
16.03.2026 bis 20.03.2026

Küche Brandenburg

Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gabelspaghetti a/a1	Spitzkohl- g	Thunfisch 1/a/a1/d	Vegetarisch a/a1/i/j	Hefeklöße a/a1/c/g
	Gemüsebolognese 1/a/a1/i	Hähnchen-Pfanne g	in Zitronensoße 1/a/a1/d	gefüllte Paprikaschote a/a1/i/j	Vanillasoße g
	(Karotte, Sellerie, Porree) 1/a/a1/i	Salzkartoffeln	Vollkornreis	Tomatensoße 1/a/a1	
				Salzkartoffeln	
	Apfel	Möhrenrohkost	Rotkohlrohkost 3/l	Naturjoghurt mit Fruchtmus g	Obst
					
Menü 2	Rührei c/g	Schupfnudeln a/a1/c	Hochzeitssuppe a/a1/c/g/i	Rindfleischbällchen a/a1/c/g/j	Putenleberragout a/a1
	Dillsoße 1/a/a1/g	Ratatouillegemüse	mit Grießklößchen a/a1/c/g/i	in Tomatensoße 1/a/a1	mit Apfel und Zwiebel a/a1
	Buttermöhren g		und Eierstich a/a1/c/g/i	Gabelspaghetti a/a1	Kartoffelpüree g
	Petersilienkartoffeln		Mischbrot a		
		Vanillaquark 1/g	Apfelmus 3	Naturjoghurt mit Fruchtmus g	Obst
					
Menü 3	Wirsingintopf g	Bratwurst 8/i/j	Quarkkeulchen a/a1/c/g	Vegetarischer Kohlrabieintopf	Blumenkohl 1/a/a1/g
	mit Rahmschmand g	Bratensoße 1/a/a1/j	Zucker	mit Karottenwürfeln	in Holländischer Soße 1/a/a1/g
	und Kartoffelwürfeln g	Möhrensauerkraut		Vollkornbrot a/a1/a2	Petersilienkartoffeln
	Zwiebelbrot a	Salzkartoffeln			
	Apfel		Apfelmus 3	Naturjoghurt mit Fruchtmus g	Obst
					
Änderungen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück und Vesper zu informieren.					
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergen (z. B. 1, 2, a, b, ...) befindet sich auf der Rückseite, in der App sowie unter https://rws-gruppe.de/cateringservice/unser-qualitaetsanspruch/allergenmanagement/					



Speiseplan

23.03.2026 bis 27.03.2026

Küche Brandenburg

Änderungen vorbehalten!








	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gedünstetes	Seelachswürfel in Kräutersoße1/a/a1/d/g	Vanilla-Grießbrei a/a1/g	Geflügel Würstchen2/3/8	Vegetarischer i
	Hähnchenbrustfilet	Vollkorn-Gemüse-Reis i		Gurken-Kartoffel-Salat2/a/a1/c/j	Pichelsteiner Eintopf i
	Geflügelsoße1/a/a1/j	(Karotte, Sellrie, Porree) i			(Karotte, Porree, Bohne) i
	Gemüselangkornreis i				Vollkornbrot a/a1/a2
	(Karotte, Sellrie, Porree) i				
	Obst	Gurken- Erdbeerkompott		Apfel-Möhren-Rohkost	Naturjoghurt 3/g
		Radieschen-Rohkost			mit Apfel-Himbeer-Mus 3/g
Menü 2	Sternchennudeleintopf a/a1/i	Kartoffel-Gemüse-Eintopf i	Gemüsefrikadelle a/a1/c	Kartoffeltasche g	Jägerschnitte2/3/8/a/a1/c/g/j
	mit Suppengemüse a/a1/i	mit Schweinefleisch i	Tomatensoße1/a/a1	mit Frischkäse- g	gebundenes Mischgemüse1/a/a1
	Vollkornbrot a/a1/a2	(Karotte, Porree, Bohne) i	mit Kräutern1/a/a1	Kräuter-Füllung g	Salzkartoffeln
		Mischbrot a	Hörnchennudeln a/a1/c	Käsesoße1/a/a1/g	
	Obst	Naturquark mit Kirschsirup1/g	Erdbeerkompott	Apfel-Möhren-Rohkost	Naturjoghurt 3/g
					mit Apfel-Himbeer-Mus 3/g
Menü 3	Hörnchennudeln a/a1/c	Gebackener Hirtenkäse a/g	Jagdwurstwürfel2/3/8/i/j	Schweinegeschnetzeltes a/a1/g/j	Milchnudeln a/a1/c/g
	Tomatensoße1/a/a1	italienische Gemüsemischung	in Kräutersoße1/a/a1/g	Spitzhohlgemüse1/2/3/a/a1/g	Zucker und Zimt
	mit Kräutern1/a/a1	(Tomate, Zucchini, Paprika)	Frühlingsgemüse	mit Schinkenwürfel1/2/3/a/a1/g	
	geriebener Gouda g	Hartweizen a/a1	Salzkartoffeln	Salzkartoffeln	
	Obst	Gurken- Radieschen-Rohkost		Apfelkompott	Obst
Änderungen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück und Vesper zu informieren.					
Die Legende der Zusatzstoffe und Allergen (z. B. 1, 2, a, b, ...) befindet sich auf der Rückseite, in der App sowie unter https://rws-gruppe.de/cateringservice/unser-qualitaetsanspruch/allergenmanagement/					



Speiseplan
30.03.2026 bis 31.03.2026

Küche Brandenburg

Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Blumenkohl- 1/a/a1/c/g	Putengulasch a/a1/g			
	Käse-Stern 1/a/a1/c/g	Kohlrabigemüse g			
	Kräutersoße 1/a/a1/g	Petersilienkartoffeln			
	Salzkartoffeln				
	Obst	Mandarinenquark g			
Menü 2					
	Thunfisch 1/a/a1/d	Vegetarische 1/a/a1/g			
	in Tomatensoße 1/a/a1/d	Käse-Lauch-Suppe 1/a/a1/g			
	Curryreis natur	mit Kartoffelwürfeln 1/a/a1/g			
	Obst	Mischbrot a			
Menü 3					
	Vegetarische a/a1/c/i	Geflügelfrikadelle a/g			
	Kartoffelsuppe a/a1/c/i	Rahmsoße 1/a/a1/g			
	mit Wurzelgemüse a/a1/c/i	Frühlingsgemüse			
	Vollkornbrot a/a1/a2	Petersilienkartoffeln			
Menü 3	Obst				
					

Änderungen im Speiseplan bleiben bei Vorliegen dringender betrieblicher Gründe ausdrücklich vorbehalten. Kurzfristige Rezepturänderungen und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Sie haben die Möglichkeit sich in der Ausgabeküche über die Zusatzstoffe und Allergene der nicht ausgewiesenen Komponenten für Frühstück und Vesper zu informieren.

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergen (z. B. 1, 2, a, b, ...) befindet sich auf der Rückseite, in der App sowie unter <https://rws-gruppe.de/cateringservice/unser-qualitaetsanspruch/allergenmanagement/>