

**Speiseplan**
02.03.2026 bis 06.03.2026

Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag					
Menü 1	Gemüsefrikadelle Käse-Kräuter-Soße Langkornreis Obst	a/a1/c 1/a/a1/g/j mit Schinkenspeck Kartoffelpüree Möhrenrohkost	Gekochte Eier Saure Soße mit Schinkenspeck Kartoffelpüree Gurken-Tomaten-Salat	2/c 1/2/3/a/a 1 1/2/3/a/a 1 g	Pilzragout Petersilienkartoffeln Vollkornreis Bohnensalat	a/a1/g 1/a/a1/d 1/a/a1/d 1/a/a1	Thunfisch in Petersiliensoße Vollkornreis Bohnensalat	1/a/a1/d 1/a/a1/d 1/a/a1	Maultaschen vegetarisch gefüllt Spinatsoße Rote-Beete-Streifen	2/3/a1/c /i 2/3/a1/c /i 1/a/a1 9
Menü 2	Spitzkohl- Hackfleisch-Pfanne Petersilienkartoffeln Obst	a/a1 a/a1 REZEPT des Monats 	Rindergulasch Rotkohl Spätzle Mandarinenkompott	a/a1 1 a/a1/c a/a1	Boulette Bratensoße Leipziger Allerlei-Gemüse Salzkartoffeln	a/a1/c 1/a/a1/j 1/a/a1	Schweinegulasch "Szegediner Art" Salzkartoffeln Banane	a/a1 a/a1 a/a1	Kaiserschmarrn Vanillisoße Obst	a/a1/c/g g 9
Menü 3	Brühreiseintopf mit Suppengemüse (Rosenkohl, Kohlrabi, Porree) und Fleischbällchen Vollkornbrot Obst	c/i c/i c/i c/i a/a1/a2	Schmorbohnen mit Semmelbrösel vegetarische Soße Kartoffelpüree Mandarinenkompott	a/a1/g a/a1/g 1/a/a1/j/l g	Vegetarischer Linsenseintopf mit Karotten und Kartoffelwürfeln Vollkornbrot Rote Grütze mit Vanillesoße	a/a1/c/g 1/a/a1 a/a1/a2 1/a/a1 g	Hefeklöße heißes Mischobst Bananenmilch	a/a1/c/g 1/g	Klops "Königsberger Art" Kaperndoße Petersilienkartoffeln Rote-Beete-Streifen	1/3/a1/l 9

Anderungen 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
09.03.2026 bis 13.03.2026

Änderungen vorbehalten!

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

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

Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1	Gabelspaghetti a/a1	Spitzkohl- Hähnchen-Pfanne g 1/a/a1/i (Karotte, Sellerie, Porree) 1/a/a1/i	Salzkartoffeln 	Thunfisch in Zitronensoße Vollkornnreis g 1/a/a1/d 1/a/a1/d	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote Tomatensoße Salzkartoffeln a/a1/i/j a/a1/i/j 1/a/a1	Hefeklöße Vanillasoße g
	Apfel 	Möhrenrohkost 	Rotkohlrohkost 	Naturjoghurt mit Fruchtmus 3/l 	Obst 	
Menü 2	Rührei c/g	Schupfnudeln a/a1/c	Hochzeitssuppe mit Grießklößchen und Eierstich Mischbrot a/a1/c/g/i a/a1/c/g/i a/a1/c/g/i a	Rindfleischbällchen in Tomatensoße Gabelspaghetti 3 	Putenleberragout mit Apfel und Zwiebel Kartoffelpüree Obst 	
	Dillsoße 1/a/a1/g	Ratatouillegemüse g	Vanillaquark 1/g	Naturjoghurt mit Fruchtmus 3 		
	Buttermöhren g					
	Petersilienkartoffeln g					
Menü 3	Wirsingeintopf mit Rahmschmand und Kartoffelwürfeln Zwiebelbrot a	Bratwurst Bratensoße Möhrensauerkraut Salzkartoffeln 	Quarkkeulchen Zucker Apfelmus 	Vegetarischer Kohlrabieintopf mit Karottenwürfeln Vollkornbrot 3 	Blumenkohl in Holländischer Soße Petersilienkartoffeln Obst 	
	Apfel 					

Anderungen 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

Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gedünstetes	Seelachswürfel in Kräutersoße	1/a/a1/d/g	Vanilla-Grießbrei	a/a1/g
	Hähnchenbrustfilet	Vollkorn-Gemüse-Reis	i	Geflügel Würstchen	2/3/8
	Geflügelsoße	(Karotte, Sellrie, Porree)	i	Gurken-Kartoffel-Salat	2/a/a1/c/j
	Gemüselangkornreis (Karotte, Sellrie, Porree)	i	Erdbeerkompott	Apfel-Möhren-Rohkost	a/a1/a2
	Obst	Gurken- Radieschen-Rohkost	i		Naturjoghurt
					mit Apfel-Himbeer-Mus
Menü 2	Sternchennudeleintopf mit Suppengemüse	a/a1/i	Kartoffel-Gemüse-Eintopf mit Schweinefleisch	i	Gemüsefrikadelle
	Vollkornbrot	a/a1/a2	(Karotte, Porree, Bohne)	i	Tomatensoße
			Mischbrot	i	mit Kräutern
			Naturquark mit Kirschsirup	1/g	Hörnchennuedeln
	Obst			Erdbeerkompott	Apfel-Möhren-Rohkost
					Naturjoghurt mit Apfel-Himbeer-Mus
Menü 3	Hörnchennuedeln	a/a1/c	Gebackener Hirtenkäse	a/g	Jagdwurstwürfel
	Tomatensoße mit Kräutern	1/a/a1	italienische Gemüsemischung (Tomate, Zucchini, Paprika)		in Kräutersoße
	geriebener Gouda	1/a/a1	Hartweizen	a/a1	Frühlingsgemüse
	Obst	g	Gurken- Radieschen-Rohkost		Salzkartoffeln
					Apfelkompott
<p>Anderungen 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.</p>					

**RWS OptiMahl**Menülinie 1 entspricht den Qualitätsstandards
der Deutschen Gesellschaft für Ernährung.

Küche Brandenburg

Speiseplan

30.03.2026 bis 31.03.2026

Änderungen vorbehalten!

catering RWS
 service ● ● ●

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

Anderungen 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/>

