























































# Speiseplan

Woche 09.03.2026 bis 15.03.2026

Name:

Bitte abgeben bis 26.02.2026

2026	Vollkost-Menü	Fleischlose Menüs	Leichte Vollkost mit BE-Angabe	Suppe
Mo 09.03	<b>8033 Cevapcici</b> Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln 37    A1 G L <input type="checkbox"/>	<b>4805 Vegetarischer Gemüseeintopf</b> mit Karotten, Romanesco, Sellerie und Grießklößchen BE 2,1  A1 C L <input type="checkbox"/>	<b>4502 Hühnerfrikassee</b> Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis BE 3,8  C G L <input type="checkbox"/>	<b>1218 Kartoffel-Suppe</b> BE 1,2  G <input type="checkbox"/>
Di 10.03	<b>6242 Chili con carne</b> typisches Hackfleischgericht (Rind) nach mexikanischer Art mit roten Kidney-Bohnen, Kartoffeln, Paprika und Zwiebeln  <input type="checkbox"/>	<b>4926 Pfannkuchen mit Apfelfüllung</b> und Vanillesoße BE 3,7   A1 C G <input type="checkbox"/>	<b>4209 Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art"</b> mit Fingermöhrrchen und Spätzle BE 3,3   A1 C G L <input type="checkbox"/>	<b>466 Kräftige Hühnerbouillon</b> Unsere hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei.  A1 C <input type="checkbox"/>
Mi 11.03	<b>7405 Mini-Frikadellen</b> aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln 37   A1 C L <input type="checkbox"/>	<b>7622 Kartoffelkühle</b> mit Champignonsoße BE 4,6   A1 C G L <input type="checkbox"/>	<b>4120 Rinderschmorbraten</b> in unserer hausgemachten Bratensoße, mit Blumenkohl Gemüse und Petersilienkartoffeln BE 2,8   A1 G L <input type="checkbox"/>	<b>468 Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.  G <input type="checkbox"/>
Do 12.03	<b>8127 Rindergeschnetzeltes "Delicato"</b> zarte Rindfleischstreifen in dunkler Senfsoße, dazu buntes Gemüse naturell und Eier-Knöpfe  A1 A5 C F L M <input type="checkbox"/>	<b>7619 Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen</b> Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert  A1 C L <input type="checkbox"/>	<b>4204 Jägerbraten in Steinpilzsoße</b> vom Schwein, mit Kohlrabi, Karotten und Broccoli in Béchamelsoße, Salzkartoffeln BE 3,2 37   A1 G L M <input type="checkbox"/>	<b>496 Köstliche Festtagssuppe</b> Unsere klassische Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, einer Gemüseinlage, kleinen Maultaschen und Geflügelfleischklößchen.   A1 C G L <input type="checkbox"/>
Fr 13.03	<b>8705 Scholle</b> paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln   A1 C D G L M <input type="checkbox"/>	<b>7914 Grießauflauf</b> mit Pfirsichwürfeln  A1 C G <input type="checkbox"/>	<b>4400 Hacksteak in heller Soße</b> mit Gewürzgurkenstreifen, dazu Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln BE 3,6   A1 C G L M <input type="checkbox"/>	<b>462 Tomaten-Rahmsuppe</b> Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern.   A1 C G <input type="checkbox"/>
Sa 14.03	<b>7816 Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art"</b> mit geschnittener Bockwurst 37  M <input type="checkbox"/>	<b>6291 Tortelloni alla panna</b> köstliche Teigtaschen mit Ricotta-Spinatfüllung, in feiner Kräuter-Sahnesoße, garniert mit Pinienkernen   A1 C G <input type="checkbox"/>	<b>4303 2 Kalbsbratwürste</b> in milder Soße, mit Romanesco-Gemüse, dazu Kartoffeln BE 2,3   G L <input type="checkbox"/>	<b>1221 Gemüse-Suppe</b> mit feiner Gemüseinlage BE 0,4  G L <input type="checkbox"/>
So 15.03	<b>7123 Gemischte Bratenplatte</b> Rind- und Schweinefleisch in delikater Soße, dazu Karottengemüse mit Petersilie und Salzkartoffeln  L <input type="checkbox"/>	<b>6980 Omelett "Gärtnerin"</b> gefüllt mit heller Soße, Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree   A1 C G <input type="checkbox"/>	<b>4533 Hähnchenbrustfilets "Fürsterin Art"</b> mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörchnennudeln BE 3,3 37   A1 C G L <input type="checkbox"/>	<b>489 Kürbissuppe</b> Unsere cremige Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert.   <input type="checkbox"/>

BE = Broteinheiten  enthält Rindfleisch;  enthält Schweinefleisch;  enthält Geflügel;  Vegetarische Menüs;  Vegan;  würzige Knoblauchnote;  enthält Laktose; A/  enthält Gluten; A1 enthält Weizen; A5 enthält Dinkel; C enthält (Hühner-) Ei; D/  enthält Fisch; F enthält Sojabohnen; G enthält Milch und Milchprodukte; L enthält Sellerie; M enthält Senf; 3 mit Antioxidationsmittel; 7 mit Nitritpökelsalz; 16 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Sozialstation St. Martin Engstingen  
Grieserstraße 20/1  
72829 Engstingen  
Telefonnummer: 015259243535  
Mail: ear@sozialstation-engstingen.de