

SPEISEPLAN



SCHUL- UND BETRIEBSSESSEN
JATZNICKER HOF
KANTINENBEWIRTUNG UND CATERING

039741/80558

jatzhof@gmx.de

02.03. - 06.03.2026

10. Woche 2026	Essen I	Essen II
Montag 02.03.2026	Linseneintopf mit Geflügelwiener I,G,L,5,2	Wirsingkohlroulade mit Salzkartoffeln A,C,G,L,5
	Obst	
Dienstag 03.03.2026	Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln A,C,G,J,L,5	Scholle (paniert) mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln A,C,D,G,L,5
	Rote Betewürfel	
	1,8	
Mittwoch 04.03.2026	Pasta "Neapolitana" A,C,G	Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln A,G,J,L,5
	Wackelpudding mit Vanillesoße	
	G,1,8	
Donnerstag 05.03.2026	Hähnchencurry mit Gemüsereis A,G,I	Schaschlikpfanne mit Kartoffelpüree A,G,J,L,5
	Krautsalat	
	1,8	
Freitag 06.03.2026	Grießbrei G	Jägerschnitte mit Tomatensoße und Spaghetti A,C,G,I
	Waldbeerengrütze	
	1,8	
Änderungen vorbehalten Stand: 02/2026		

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Süßungsmittel Allergenträger: A enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen) B enthält Krebstiere C enthält Eier D enthält Fische E enthält Erdnüsse F enthält Soja G enthält Milch I enthält Sellerie J enthält Senf K enthält Sesam L enthält Schwefeldioxid/Sulfit M enthält Lupin N enthält Weichtiere - Fischgerichte können in Ausnahmefällen Gräten enthalten. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

SPEISEPLAN



SCHUL- UND BETRIEBSESSEN
JATZNICKER HOF
KANTINENBEWIRTUNG UND CATERING

039741/80558

jatzhof@gmx.de

09.03. - 13.03.2026

11. Woche 2026	Essen I	Essen II
Montag 09.03.2026	Bohneneintopf mit Kasselerwürfeln J,L,I,5	Rinderhacksteak mit Wachsbohnen und Salzkartoffeln A,C,G,J,L,5
	Obst	
Dienstag 10.03.2026	Senfeier mit Salzkartoffeln A,C,G,J,L,5	Champignon-Sahne-Hähnchen mit Bandnudeln A,C,G
	Karottensalat 2,3,8	
Mittwoch 11.03.2026	Wurstgulasch mit Gabelspaghetti A,G,C,3	Kasselerbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln A,G,J,L,5
	Vanillepudding G,8	
Donnerstag 12.03.2026	Chili con Carne mit Reis A,G,I	gebratene Leber mit Apfel-Zwiebelgemüse und Stampfkartoffeln A,G,J,L,5
	Gewürzgurke 8	
Freitag 13.03.2026	Fischboulette mit Dillsoße und Salzkartoffeln A,D,G,J,L,5	Erbseintopf mit Bockwurst A,I,G,J,L,5,2
	Obst	
Änderungen vorbehalten Stand: 02/2026		

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Süßungsmittel Allergenträger: A enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen) B enthält Krebstiere C enthält Eier D enthält Fische E enthält Erdnüsse F enthält Soja G enthält Milch I enthält Sellerie J enthält Senf K enthält Sesam L enthält Schwefeldioxid/Sulfit M enthält Lupin N enthält Weichtiere - Fischgerichte können in Ausnahmefällen Gräten enthalten. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

SPEISEPLAN



SCHUL- UND BETRIEBSESSEN
JATZNICKER HOF
KANTINENBEWIRTUNG UND CATERING

039741/80558

jatzhof@gmx.de

16.03. - 20.03.2026

12. Woche 2026	Essen I	Essen II
Montag 16.03.2026	Weißkohleintopf mit Hackfleisch A,J,I,L,5	Cordon Bleu (Hähnchen) mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln A,G,J,L,5
	Obst	
Dienstag 17.03.2026	Hühnerfrikassee mit Reis A,G	Fischlasagne A,B,D,G,J
	Rote Bete	
	1,8	
Mittwoch 18.03.2026	Penne mit Hack-Käsesoße A,C,G,I	Räuberschnitzel mit Salzkartoffeln A,C,G,J,L,5
	Fruchtquark	
	G,8	
Donnerstag 19.03.2026	Schweinegeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Spätzle A,C,G,J	Boulette mit Mischgemüse und Salzkartoffeln A,G,J,L,5
	Bohnensalat	
	2,8	
Freitag 20.03.2026	Eierkuchen A,C,G	Gyros mit Tzatziki und Tomatenreis A,G,I
	Apfelmus	
	8	
Änderungen vorbehalten Stand: 02/2026		

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Süßungsmittel Allergenträger: A enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen) B enthält Krebstiere C enthält Eier D enthält Fische E enthält Erdnüsse F enthält Soja G enthält Milch I enthält Sellerie J enthält Senf K enthält Sesam L enthält Schwefeldioxid/Sulfit M enthält Lupin N enthält Weichtiere - Fischgerichte können in Ausnahmefällen Gräten enthalten. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

SPEISEPLAN



SCHUL- UND BETRIEBSSESSEN
JATZNICKER HOF
KANTINENBEWIRTUNG UND CATERING

039741/80558

jatzhof@gmx.de

23.03. - 27.03.2026

13. Woche 2026	Essen I	Essen II
Montag 23.03.2026	Kartoffeleintopf mit 1/2 Brötchen A,I,G,J,L,5	gebratener Leberkäse mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und süßem Senf A,C,G,J,L,5,8
	Obst	
Dienstag 24.03.2026	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln A,C,G,L,5	Hähnchenbrust "Melba" mit fruchtiger Soße und Salzkartoffeln A,C,G,J,L,5
	Gurkensalat 2,8	
Mittwoch 25.03.2026	Gemüsebolognese mit Makkaroni A,C,I,G	Putenbraten mit gebutterten Erbsen und Salzkartoffeln A,G,I,J,L,5
	Bananenjoghurt G,8	
Donnerstag 26.03.2026	Schichtkohl mit Salzkartoffeln A,G,L,5	Wildsoljanka mit Brötchen A,G,I,J
	Apfelsaft 1,8	
Freitag 27.03.2026	Fischnuggets mit Kräutersoße und Erbsenreis A,D,G	Bratwurst mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln A,C,G,J,L,5
	Obst	
Änderungen vorbehalten Stand: 02/2026		

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Süßungsmittel
Allergenträger: A enthält glutenhaltiges Getreide (Weizen) B enthält Krebstiere C enthält Eier D enthält Fische E enthält Erdnüsse F enthält Soja G enthält Milch I enthält Sellerie J enthält Senf K enthält Sesam L enthält Schwefeldioxid/Sulfit M enthält Lupin N enthält Weichtiere
- Fischgerichte können in Ausnahmefällen Gräten enthalten. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.