

Speiseplan

27.04-22.05.2026



	Menü 1 KW 18 27.04-03.05.2026	Menü 2 KW 18 27.04-03.05.2026	Menü 1 KW 19 04.05-10.05.2026	Menü 2 KW 19 04.05-10.05.2026	Menü 1 KW 20 11.05-17.05.2026	Menü 2 KW 20 11.05-17.05.2026	Menü 1 KW 21 18.05-24.05.2026	Menü 2 KW 21 18.05-24.05.2026
Montag	Bolognese mit Nudeln a,l,c	Blumenkohl mit Hollandaise und Kartoffeln	Tomaten-Gemüsesoße mit Nudeln a,l	Frikadelle mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln	Schinkensahnesoße mit Nudeln a,l	Hähnchenschinkel mit Sommergemüse und Kartoffeln	Jägerschnitte mit Tomatensoße und Nudeln a,l,i,d	Schaschlikpfanne mit Kartoffeln
Dienstag	Gekochtes Ei mit Senfsoße und Kartoffeln dazu Rotkrautsalat l,a,c	Leberragout mit Kartoffeln	Geflügelschnitzel mit Möhren-Kohlrabigemüse und Kartoffeln l,c	Eierragout mit Kartoffelpüree	Puten-Gemüsegeschnetzeltes mit Reis l,a	Tortellini mit Tomatensoße	Königsberger Klopse mit Kartoffeln und Rote Bete l	Gebratene Schupfnudeln mit Pilzsoße
Mittwoch	Eierpfannkuchen mit Apfelmus c	Currywurst mit Ketchupsoße und Pommes	Milchreis mit Kirschen l,c,a	Leberkäse gebraten mit Bayrisch Kraut und Kartoffeln	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße a,l	Grütwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Griesbrei mit Früchte c	Gebratenes Schweinesteak mit Bohnengemüse und Kartoffeln
Donnerstag	Paniertes Fischfilet mit Dillsoße und Reis a,l,c	Kartoffeln mit Kräuterquark	Buntes Fischragout mit Reis g,l,c	Karotten-Hackfleisch-Pfanne mit Kartoffeln		Schweinerouladen mit Bohnengemüse und Kartoffeln	Gedünstetes Fischfilet mit Gemüsesoße und Reis c,l,g	Familiengemüse mit Hollandaisesoße und Kartoffeln
Freitag	Gyros mit Tzatziki und Reis, dazu Krautsalat d		Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch d		Chilli con Carne mit Brötchen d		Bunter Gemüseintopf mit Rindfleisch a,l,d	il

Allergene: a) Eier und Erzeugnisse daraus b) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus c) Milch und Erzeugnisse daraus d) Sellerie und Erzeugnisse daraus e) Sesam und Erzeugnisse daraus f) Lupinen und Erzeugnisse daraus g) Fische und Erzeugnisse daraus h) Soja und Erzeugnisse daraus i) Schalenfrüchte j) Senf und Erzeugnisse daraus k) Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l l) Glutenthaltiges Getreide (Weizen) m) Weichtiere und Erzeugnisse daraus x) keine Allergene direkt enthalten

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff(en) 2) mit Konservierungsstoff(en) 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärkern 5) mit Schwefeldioxid 6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin