


MENÜPLAN VOM 28.04.2025 BIS 04.05.2025 [KW 18]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 28.04.2025	Bärlauchsuppe		Käsekuchen
	Cordon Bleu (h) mit Kräuterkartoffeln, dazu Erbsen- Möhrengemüse	Reisauflauf mit Rosinen, dazu Vanillesauce	
	Holundercreme		
DIENSTAG 29.04.2025	Rindfleischsuppe		Kirsch-Streuselkuchen
	Königsberger Klopse (s) mit Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Salat	Gemüse Eintopf mit Reibekuchen	
	Karamelldessert		
MITTWOCH 30.04.2025	Kohlrabi Creme Süsschen		Ananas-Kokos-Rührkuchen
	Rinderleber mit Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree und Tagessalat	Brokkoli und Karotten in Curry-Kokos Fruchtsauce, dazu Reis	
	Himbeerjoghurt		
DONNERSTAG 01.05.2025	Gulasch vom Schweinefilet mit Champignons, dazu Bandnudeln und Salat	Hähnchenbrust in Parmesan-Panade, dazu Djuvec-Reis	Himbeer-Joghurttorte
	Eis		
	Gemüsesuppe		
FREITAG 02.05.2025	Backteigfisch aus dem Ofen mit Blumenkohl/Erbsengemüse, dazu Kartoffelpüree	Spinat-Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Parmesankäse	Obstfladen
	Kirschen		
	Gemüsesuppe		
SAMSTAG 03.05.2025	Wirsing mit Kartoffeln untereinander, dazu Mettwurst (s)	Perlgraupeneintopf mit Fleischeinlage (s/r), dazu Brot	Mohn-Streuselkuchen
	Vanillemilchreis		
	Zwiebelsuppe		
SONNTAG 04.05.2025	Tafelspitz (r) mit Bohnen und Salzkartoffeln	Putenbrust (p) mit Tagessalat, dazu Kartoffeln	Marzipantorte
	Weißer Schokoladencreme		
	Fleischsalat (1,2,16)		

(1) Konservierungsstoff (2) Antioxidationsmittel (3) Geschmacksverstärker (4) Süßungsmittel (5) koffeinhaltig (6) kakaohaltiger Fettglasur (7) Zuckerart & Süßungsmittel (10) Phenylalaninquelle (12) Farbstoff (13) geschwefelt (14) gewachst (15) geschwärzt (16) Phosphat (19) Milcheiweiß (m) Schweinefleischfrei (a) alkoholhaltig (r) Rindfleisch (s) Schweinefleisch (h) Hähnchenfleisch (p) Putenfleisch (g) Geflügel

Informationen zu deklarationspflichtigen Allergenen in Ihrem Essen erhalten Sie unter: 02451 – 6209 9925.