

MENÜPLAN VOM 07.04.2025 - 13.04.2025 KW 15

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
 MONTAG 26.05.2025	Fleischbrühe mit Reis		Marmorkuchen
	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Hackfleisch (r)	Tortellini mit Carbonarasauce (s)	
	Pflaumenkompott		Haferflockensuppe
DIENSTAG 27.05.2025	Brokkolisuppe		Heidelbeeruchen
	Schnitzel (s) mit Kohlrabi-Paprikagemüse dazu Salzkartoffeln	Kibbelinge (Seelachs) mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat	
	Grießpudding		Obstsalat
MITTWOCH 28.05.2025	Rindssuppe mit Risoni		Berliner
	Brokkoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce, dazu Salat	Gyros vom Schwein (s), dazu Kroketten und Krautsalat (7)	
	Amarenacreme		Heringsfilet in Tomatensauce
DONNERSTAG 29.05.2025	Spargelsuppe		Erdbeertorte
	Kalbsgeschnetzeltes in Champignon-Sahnesauce, dazu Kräuterspätzle und Salat	Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsauce, dazu Gemüseis	
	Eis		Milchsuppe "Vanille"
FREITAG 30.05.2025	Sellerie-Apfelsuppe		Obstfladen
	Lachs mit Fenchel-Dillgemüse, dazu Kartoffelpüree	Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Bratkartoffeln	
	Rote Grütze		Eiersalat
SAMSTAG 31.05.2025			Donauwelle
	Möhren-Kartoffel-Hackpfanne (r)	Erseneintopf mit Bockwurst (s) (2,16) und Brötchen	
	Vanillepudding		Milchreis mit Zimt und Zucker
SONNTAG 01.06.2025	Hühnerkraftbrühe mit Backerbsen		Schokotorte
	Zarter Sauerbraten (r) dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße(4)	Köttbullar (s,r) in Preiselbeer-Rahmsauce, dazu Rote-Betesalat und Kartoffeln	
	Erdbeeren		Himbeersmoothie

(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

Informationen zu deklarationspflichtigen Allergenen in Ihrem Essen erhalten Sie beim Servicepersonal.