

MENÜPLAN VOM 28.07.2025 BIS 03.08.2025 [KW 31]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 28.07.2025	Kartoffelsuppe		Muffin
	Bami Goreng (Nudeln) mit Hühnerfleisch und Sojasauce	Gemüsemaultaschen in Kräutersauce, dazu Salat	Arme Ritter
	Wassermelone		
DIENSTAG 29.07.2025	Gemüsesüppchen		Berliner
	Hühnerfrikasse mit Champignons, Spargel und Erbsen, dazu Reis	Hackfleisch (r)-Käse-Lauch-Eintopf, dazu Brötchen	Roter Heringsalat
	Apfelmus		
MITTWOCH 30.07.2025	Kürbissuppe		gefüllter Streusel-Kuchen
	Sahne-Heringstipp, dazu Salzkartoffeln und Tagessalat	Vollkornpenne mit Möhrenbolognese, dazu Parmesankäse	Fruchtbuttermilch
	Cappuccino Pudding		
DONNERSTAG 31.07.2025			Bienenstich
	Kassler-Nacken (s) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott und Vanillesauce	Pizzabrötchen
	Schokopudding mit Plätzchen		
FREITAG 01.08.2025	Lauchcremesuppe		Obstfladen
	Forellen gegrillt mit buntem Gemüse, dazu Kartoffeln	Fleischbällchen (r) in Tomatensauce, dazu Käse-Maccaroni	Vanillepuddingsuppe kalt
	Kirschcreme		
SAMSTAG 02.08.2025			Eierlikör-Bisquitrolle
	Herzhafter Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käsesauce	Bunter Gemüse Eintopf mit Hühnerfleisch einlage (Blumenkohl, Karotte), dazu Brötchen	Kartoffeltaschen
	Rhabarber-Erdbeerdessert		
SONNTAG 03.08.2025	Tomatensuppe		Latte-Macchiato-Sahnetorte
	Lammhacksteak mit Pfefferrahmsauce, dazu Balkangemüse und Buttergnocchi	Schweinefleisch in Paprikasauce dazu Rote-Bete Salat und Salzkartoffeln	Kartoffelsalat
	Haselnusscreme		

(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.