

MENÜPLAN VOM 04.08.2025 BIS 10.08.2025 [KW 32]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 04.08.2025	Bärlauchsuppe		Käsekuchen
	Cordon Bleu (h) mit Kräuterkartoffeln, dazu Erbsen- Möhrengemüse	Sommerlicher Reisauflauf (Kokos, Ananas), dazu Vanillesauce	
	Holundercreme		
DIENSTAG 05.08.2025	Rindfleischsuppe		Kirsch-Streuselkuchen
	Königsberger Klopse (s) mit Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Salat	Gemüse Eintopf mit Reibekuchen	
	Karamelldessert		
MITTWOCH 06.08.2025	Kohlrabi Creme Süsschen		Ananas-Kokos-Rührkuchen
	Rinderleber mit Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree und Tagessalat	Brokkoli und Karotten in Curry-Kokos- Fruchtsauce, dazu Reis	
	Himbeerjoghurt		
DONNERSTAG 07.08.2025	Bigosch (Kohltopf) mit Salzkartoffeln		Himbeer-Joghurttorte
	Hähnchenbrust in Parmesan-Panade, dazu Djuvec-Reis		
	Vanillepudding		
FREITAG 08.08.2025	Gemüsesuppe		Obstfladen
	Seelachsfilet Müllerin Art mit Blumenkohl/ Erbsengemüse, dazu Kartoffelpüree	Spinat-Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Parmesankäse	
	Kirschen		
SAMSTAG 09.08.2025	Möhren mit Kartoffeln untereinander, dazu Bockwurst (s)		Mohn-Streuselkuchen
	Perlgraupeneintopf mit Fleischeinlage (s/r), dazu Brot		
	Wassermelone		
SONNTAG 10.08.2025	Zwiebelsuppe		Marzipantorte
	Tafelspitz (r) mit Bohnen und Salzkartoffeln	Putenbrust (p) mit Tagessalat, dazu Kartoffeln	
	Weiße 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.