


# MENÜPLAN VOM 06.04.2026 BIS 12.04.2026 [KW 15]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
<b>MONTAG</b> 06.04.2026	Steinpilzsuppe		Erdbeertorte
	Nackenbraten gefüllt (Porree, Käse, Zwiebeln, Schinken), dazu Rosenkohlgemüse und Butterkartoffeln	Lachs mit Fenchel-Dillgemüse, dazu Butterkartoffeln	
	Eis		
<b>DIENSTAG</b> 07.04.2026	Gemüsesüppchen		Berliner
	Hühnerfrikasse mit Champignons, Spargel und Erbsen, dazu Reis	Erseneintopf mit Bockwurst und Brötchen	
	Buttermilchdessert		
<b>MITTWOCH</b> 08.04.2026	Kürbissuppe		Streuselkuchen
	Sahne-Heringstipp, dazu Salzkartoffeln und Salat	Vollkornpenne mit Möhrenbolognese, dazu Parmesankäse	
	Cappuccino Pudding		
<b>DONNERSTAG</b> 09.04.2026	Kasselerbraten mit Brokkoli und Salzkartoffeln		Bienenstich
	Gemüse-Puffer mit Möhren und Kartoffeln		
	Apfelkompott		
<b>FREITAG</b> 10.04.2026	Lauchcremesuppe		Obstfladen
	Forellen gegrillt mit buntem Gemüse, dazu Kartoffeln	Fleischbällchen (r) in Tomatensauce, dazu Käse-Maccaroni	
	Kirschcreme		
<b>SAMSTAG</b> 11.04.2026	Herzhafter Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käsesauce		Bisquitrolle
	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleischeinlage (Blumenkohl, Karotte), dazu Brötchen		
	Quarkspeise		
<b>SONNTAG</b> 12.04.2026	Tomatensuppe		Latte-Macchiato-Sahnetorte
	Hacksteak mit Pfefferrahmsauce, dazu Balkangemüse und Buttergnocchi	Schweinefleisch in Paprikasauce dazu Rote-Bete Salat und Salzkartoffeln	
	Haselnusscreme		
			Kartoffelsalat

(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.