

MENÜPLAN VOM 11.05.2026 BIS 17.05.2026 [KW 20]



	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 11.05.2026	Fleischbrühe mit Reis		Marmorkuchen
	Chili con Carne, dazu Reis	Tortellini mit Carbonarasauce (s)	
	Pflaumenkompott		
DIENSTAG 12.05.2026	Gemüsesuppe		Haferflockensuppe
	Brokkoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce, dazu Salat	Kibbelinge (Seelachs) mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat	
	Grießpudding		
MITTWOCH 13.05.2026	Rindssuppe mit Risoni		Heidelbeeruchen
	Schnitzel (s) mit Blumenkohl-Paprikagemüse, dazu Salzkartoffeln	Gyros vom Schwein (s), dazu Kroketten und Krautsalat (7)	
	Amarenacreme		
DONNERSTAG 14.05.2026	Spargelsuppe mit Croutons		Obstsalat
	Kalbsgeschnetzeltes in Champignon-Sahnesauce, dazu Kräuterspätzle und Salat	Hähnchenbrustfilet in Mangosauce, dazu Gemüsereis	
	Eis		
FREITAG 15.05.2026	Sellerie-Apfelsuppe		Berliner
	Lachs mit Fenchel-Dillgemüse, dazu Kartoffelpüree	Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Kartoffelpüree	
	Fruchtjoghurt		
SAMSTAG 16.05.2026	Hühnerkraftbrühe mit Backerbsen		Heringsfilet in Tomatensauce
	Schupfnudeln mit Kohl und Mettwurst, dazu Sahnesauce	Erseneintopf mit Bockwurst (s) (2,16) und Brötchen	
	Vanillepudding		
SONNTAG 17.05.2026	Hühnerkraftbrühe mit Backerbsen		Himbeer-Käsetorte
	Zarter Sauerbraten (r) dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße(4)	Leberkäsebällchen in Biersauce, dazu Kohlrabigemüse und Kartoffeln	
	Sahnedessert		
			Milchsuppe "Vanille"
			Obstfladen
			Eiersalat
			Donauwelle
			Milchreis mit Zimt und Zucker
			Schokotorte
			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.