

MENÜPLAN VOM 18.05.2026 BIS 24.05.2026 [KW 21]



	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 18.05.2026	Fleischklößchen Suppe		Obstkuchen
	Leberkäse (2,16), dazu Porree und Salzkartoffeln	Dampfnudeln mit Kirschen und Vanillesauce	
	Fruchtjoghurt Granatapfel		Pizzabrötchen
DIENSTAG 19.05.2026	Geflügel-Currysuppe		Zitronenkuchen
	Frikadellen(s) mit Bohnengemüse und Kartoffelpüree	Rindsgulasch dazu Nudeln und Gurkensalat	
	Pudding Himbeer		Schweinekopfsülze (1,2) mit Remoulade
MITTWOCH 20.05.2026	Süßkartoffeln-Limettensuppe		Donut
	Cevapcici(g) mit Paprika-Rahmgemüse und Basmatireis	Rührei mit Kräutern, dazu Rahmspinat und Kartoffelpüree	
	Waldmeisterdessert (4)		Fruchtkaltschale
DONNERSTAG 21.05.2026	Erseneintopf mit Bockwurst und Brötchen	Kartoffel-Gemüsegratin mit Hähnchenbrust- streifen und Bechamelsauce	Mini Amerikaner
			Rhabarberkompott
	Möhrensuppe		Obstfladen
FREITAG 22.05.2026	Heringstipp mit Apfel, Zwiebel und Gurke (4), dazu Kartoffeln und Tagessalat	Gnocchi-Auflauf Tomate-Mozzarella, dazu Tagessalat	Rösti nach Elsässer Art (1,2,16)
	SAMSTAG 23.05.2026	Linseneintopf mit Fleischeinlage(s/r), dazu Brötchen	Spätzle Pilzpfanne in Sahnesauce, dazu Salat
Erdbeeren			
Rindfleischsuppe		Mandarinen-Käse- Torte	
SONNTAG 24.05.2026	Geschnetztes Schweinefilet mit Waldpilzen, dazu Spargel und Kartoffeln	Hähnchenbrustfilet in Kräutersauce mit Salzkartoffeln, dazu Salat	Waldorfsalat mit Rosinen

(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.