


MENÜPLAN VOM 08.06.2026 BIS 14.06.2026 [KW 24]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 08.06.2026	Eierfädensuppe		Marmorkuchen
	Kohlroulade (s) mit Zwiebelsauce, dazu Salzkartoffeln	Kirschmichel, dazu Vanillesauce	
	Fruchtjoghurt		
DIENSTAG 09.06.2026	Gemüsesuppe		Russischer Zupfkuchen vom Blech
	Weißwurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und süßer Senf	Reibekuchen mit Kräuter-Joghurtcreme	
	Apfelmus		
MITTWOCH 10.06.2026	Erbsensuppe mit Röstzwiebeln		Apfelkuchen mit Streusel
	Fleischkäse mit Biersauce, dazu Kräuter-Butterkartoffeln und Salat	Nudelauflauf mit Gemüse und Käse	
	Erdbeerpudding		
DONNERSTAG 11.06.2026	Hähnchenkeule mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln		Aprikosenkuchen
	Maultaschen-Gemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Karotten), dazu Käsesauce		
	Orangendessert (Solero)		
FREITAG 12.06.2026	Zucchinicreme-Süppchen		Obstfladen
	Seelachs "Tomaten-Mozzarella", dazu Sahnesauce, Kartoffelpüree und Tagessalat	Rührei mit Kräutern, dazu Spinat und Kartoffelpüree	
	Erdbeeren		
SAMSTAG 13.06.2026	Gulaschsuppe (r) mit Brot		Wiener-Blechkuchen
	Bohnen und Kartoffeln untereinander		
	Limettenpudding		
SONNTAG 14.06.2026	Kartoffelsuppe mit Kräuter		Erdbeer-Vanille-Torte
	Kasselerbraten mit Weißkohlgemüse und Salzkartoffeln	Knuspriges Hähnchen mit Sommergemüse und Reis	
	Eis		
			Haferflockensuppe

(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.