


MENÜPLAN VOM 22.06.2026 BIS 28.06.2026 [KW 26]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 22.06.2026	Fadennudelsuppe		Mohn-Streuselkuchen Obstsalat
	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce, dazu Reis	Marillenknödel, dazu Vanillesauce	
	Quarkdessert (Vanille)		
DIENSTAG 23.06.2026	Kartoffelcremesuppe		Bienenstich Pizzabrötchen
	Bauchscheiben (s) paniert mit dicken Bohnen, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Brokkoli-Karotteneintopf mit Kokosmilch, dazu Brötchen	
	Orangenpudding		
MITTWOCH 24.06.2026	Kräutercremesuppe		Apfelkuchen Vanillepuddingsuppe
	Hähnchenbrust (h) paniert mit Erbsengemüse, dazu Kartoffeln	Gemüsepfanne mit Maultaschenstreifen, dazu Sahnesauce	
	Fruchtjoghurt		
DONNERSTAG 25.06.2026	Gegrilltes mit Pommes		Schoko-Kokoskuchen Thunfischcreme als Brotaufstrich
	Eis		
	Brokkoli Süsspchen		
FREITAG 26.06.2026	Seelachsfilet (f) im Backteig mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Ravioli in Tomatensauce, dazu Salat	Obstfladen Wassermelone
	Apfelmus		
	Brokkoli Süsspchen		
SAMSTAG 27.06.2026	Wirsing und Kartoffeln untereinander, dazu Frikadelle	Hühnereintopf (h) mit viel Gemüse, dazu Brot	Donauwelle Zwiebelsuppe
	Vanillepudding		
	Kalbscremesüsspchen		
SONNTAG 28.06.2026	Gekochte Rinderbrust in Meerrettichsauce, dazu Spargel Hollandaise und Salzkartoffeln	Putenrollbraten (p) in Kräutersauce, dazu Tagessalat und Salzkartoffeln	Erdbeertorte Tomatensalat mit Feta
	Eis		
	Kalbscremesüsspchen		

(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.