MENÜPLAN VOM 20.07.2026 BIS 26.07.2026 [KW 30]

Franziskusheim gGmbH

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 20.07.2026	Bärlauchsuppe		Pflaumen-Streuselkuchen
	Cordon Bleu (h) mit Kräuterkartoffeln, dazu Erbsen-Möhrengemüse	Reisauflauf mit Rosinen und Äpfeln, dazu Vanillesauce	Tomate-Mozzarella
	Holundercreme		
DIENSTAG 21.07.2026	Rindfleischsuppe		Kirsch-Streuselkuchen
	Königsberger Klopse (s) mit Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Salat	Erbseneintopf mit Bockwurst, dazu Brötchen	Pizzabrötchen
	Karamelldessert		
MITTWOCH 22.07.2026	Kohlrabi Creme Süppchen		Ananas-Kokos-Rührkuchen
	Rinderleber mit Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree und Tagessalat	Brokkoli und Karotten in Curry-Kokos-Fruchtsauce, dazu Reis	Fruchtbuttermilch
	Himbeerjoghurt		
DONNERSTAG 23.07.2026			Schokokuchen
	Hähnchenbrust in Parmesan-Panade, dazu Djuvec Reis	Gebratene Nudeln mit Gemüsemix und Sauce	Grießbrei mit Früchten
	Waldmeisterdessert		
FREITAG 24.07.2026	Gemüsesuppe		Obstfladen
	Seelachsfilet Müllerin Art mit Blumenkohl/ Erbsengemüse, dazu Kartoffelpüree	Spinat-Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Parmesankäse	Rote Bete-Gemüse
	Kirschen		
SAMSTAG 25.07.2026			Käsekuchen
	Möhren mit Kartoffeln untereinander, dazu Bockwurst (s)	Perlgraupeneintopf mit Fleischeinlage (s/r), dazu Brot	Mini-Frikadellen
	Eierlikör-Sahne Dessert		
SONNTAG 26.07.2026	Hühnerbrühe mit Reis		Himbeer-Joghurttorte
	Tafelspitz (r) mit Bohnen und Salzkartoffeln	Putenbrust (p) mit Tagessalat, dazu Kartoffeln	Fleischsalat (1,2,16)
	Eis		

(1) Konservierungsstoff (2) Antioxidantionsmittel (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.