

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 10.08.2026	Fadennudelsuppe		Mohn-Streuselkuchen
	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce, dazu Reis	Marillenknödel, dazu Vanillesauce	Obstsalat
	Quarkdessert (Vanille)		Bienenstich
DIENSTAG 11.08.2026	Kartoffelcremesuppe		Pizzabrötchen
	Bauchscheiben (s) paniert mit dicken Bohnen, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Brokkoli-Karotteneintopf mit Kokosmilch, dazu Brötchen	Apfelkuchen
	Orangenpudding		Vanillepuddingsuppe kalt
MITTWOCH 12.08.2026	Kräutercremesuppe		Schoko-Kokoskuchen
	Hähnchenbrust (h) paniert mit Erbsengemüse, dazu Kartoffeln	Gemüsepfanne mit Maultaschenstreifen, dazu Sahnesauce	Thunfischcreme als Brotaufstrich
	Fruchtjoghurt		Obstfladen
DONNERSTAG 13.08.2026			Wassermelone
	Spiralnudeln mit Bolognese (r), dazu Salat	Schnitzel (Gemüse) mit Bechamelsauce und Kartoffeln	Donauwelle
	Fruchtcocktail		Gazpacho kalte Gemüsesuppe
FREITAG 14.08.2026	Brokkoli Süsspchen		Erdbeertorte
	Seelachsfilet (f) im Backteig mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Ravioli in Tomatensauce, dazu Salat	Tomatensalat mit Feta
	Apfelmus		
SAMSTAG 15.08.2026			
	Endivien und Kartoffeln untereinander, dazu Frikadelle	Hühnereintopf (h) mit viel Gemüse, dazu Brot	
	Vanillepudding		
SONNTAG 16.08.2026	Kalbscremesüsspchen		
	Gekochte Rinderbrust in Meerrettichsauce, dazu Spargel Hollandaise und Salzkartoffeln	Putenrollbraten (p) in Kräutersauce, dazu Tagessalat und Salzkartoffeln	
	Eis		

(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