

MENÜPLAN VOM 17.08.2026 BIS 23.08.2026 [KW 34]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 17.08.2026	Fleischbrühe mit Reis		Marmorkuchen
	Chili con Carne, dazu Reis	Tortellini mit Carbonarasauce (s)	
	Pfirsichkompott		Kaltschale
DIENSTAG 18.08.2026	Gemüsesuppe		Heidelbeerkuchen
	Brokkoli-Bandnudeln in Pilz-Sahnesauce, dazu Salat	Kibbelinge (Seelachs) mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat	
	Grießpudding		Obstsalat
MITTWOCH 19.08.2026	Rindssuppe mit Risoni		Berliner
	Schnitzel (s) mit Blumenkohl-Paprikagemüse, dazu Salzkartoffeln	Gyros vom Schwein (s), dazu Kroketten und Krautsalat (7)	
	Amarenacreme		Heringsfilet in Tomatensauce
DONNERSTAG 20.08.2026			Apfel- Streuselkuchen
	Leberkäsebällchen in Biersauce, dazu Kohlrabi und Kartoffeln	Butterspätzle, dazu Paprikasauce und Tagessalat	
	Quarkspeise		Milchsuppe "Vanille" kalt
FREITAG 21.08.2026	Sellerie-Apfelsuppe		Obstfladen
	Lachs mit Fenchel-Dillgemüse, dazu Kartoffelpüree	Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Kartoffelpüree	
	Fruchtjoghurt		Eiersalat
SAMSTAG 22.08.2026			Donauwelle
	Schupfnudeln mit Kohl und Mettwurst, dazu Sahnesauce	Erbseneintopf mit Bockwurst (s) (2,16) und Brötchen	
	Vanillepudding		Honigmelone
SONNTAG 23.08.2026	Hühnerkraftbrühe mit Croutons		Erdbeerschnitte
	Zarter Sauerbraten (r) dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße(4)	Hähnchenbrust in Currysauce, dazu Gemüsereis	
	Eis		Himbeersmoothie

(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