

MENÜPLAN VOM 31.08.2026 BIS 06.09.2026 [KW 36]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 31.08.2026	Tomatensuppe		Kirsch-Streuselkuchen
	Bami Goreng (Nudeln) mit Hühnerfleisch und Sojasauce	Gemüsemaultaschen in Kräutersauce	
	Apfelmus		
DIENSTAG 01.09.2026	Gemüsesüppchen		Berliner
	Hühnerfrikasse mit Champignons, Spargel und Erbsen, dazu Reis	Lauch-Kartoffel-Käse-Eintopf, dazu Brötchen	
	Buttermilchdessert		
MITTWOCH 02.09.2026	Kürbissuppe		Streuselkuchen
	Putenstreifen in Curry-Sahnesauce, dazu Pasta Tricolore	Vollkornpenne mit Möhrenbolognese, dazu Parmesankäse	
	Cappuccino Pudding		
DONNERSTAG 03.09.2026			Bienenstich
	Kasselerbraten mit Brokkoli und Salzkartoffeln	Gemüse-Puffer mit Möhren und Kartoffeln	
	Apfelkompott		
FREITAG 04.09.2026	Lauchcremesuppe		Obstfladen
	Seelachs (Natur) mit buntem Gemüse, dazu Kartoffeln	Fleischbällchen (r) in Tomatensauce, dazu Käse-Maccaroni	
	Kirschcreme		
SAMSTAG 05.09.2026			Bisquitrolle
	Herzhafter Kartoffel-Gemüseauflauf mit Käsesauce	Bunter Gemüseeeintopf mit Hühnerfleischeinlage (Blumenkohl, Karotte), dazu Brötchen	
	Quarkspeise		
SONNTAG 06.09.2026	Rindfleischsuppe mit Croutons		Latte-Macchiato-Sahnetorte
	Schweinefleisch in Paprikasauce dazu Rote-Bete Salat und Salzkartoffeln	Lasagne Bolognese	
	Eis		
			Kartoffelsalat

(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