

MENÜPLAN VOM 07.09.2026 BIS 13.09.2026 [KW 37]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 07.09.2026	Bärlauchsuppe		Pflaumen-Streuselkuchen
	Cordon Bleu (h) mit Kräuterkartoffeln, dazu Erbsen- Möhrengemüse	Reisauflauf mit Rosinen und Äpfeln, dazu Vanillesauce	Tomate-Mozzarella
	Holundercreme		
DIENSTAG 08.09.2026	Rindfleischsuppe		Kirsch-Streuselkuchen
	Königsberger Klopse (s) mit Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Salat	Erbseneintopf mit Bockwurst, dazu Brötchen	Pizzabrötchen
	Karamelldessert		
MITTWOCH 09.09.2026	Kohlrabi Creme Süsschen		Ananas-Kokos-Rührkuchen
	Rinderleber mit Zwiebelsauce, dazu Kartoffelpüree und Tagessalat	Brokkoli und Karotten in Curry-Kokos Fruchtsauce, dazu Reis	Fruchtbuttermilch
	Himbeerjoghurt		
DONNERSTAG 10.09.2026			Schokokuchen
	Hähnchenbrust in Parmesan-Panade, dazu Djuvec Reis	Gebratene Nudeln mit Gemüsemix und Sauce	Grießbrei mit Früchten
	Waldmeisterdessert		
FREITAG 11.09.2026	Gemüsesuppe		Obstfladen
	Seelachsfilet Müllerin Art mit Blumenkohl/ Erbsengemüse, dazu Kartoffelpüree	Spinat-Spaghetti mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Parmesankäse	Rote Bete-Gemüse
	Kirschen		
SAMSTAG 12.09.2026			Käsekuchen
	Möhren mit Kartoffeln untereinander, dazu Bockwurst (s)	Perlgraupeneintopf mit Fleischeinlage (s/r), dazu Brot	Mini-Frikadellen
	Eierlikör-Sahne Dessert		
SONNTAG 13.09.2026	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) 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