

MENÜPLAN VOM 14.09.2026 BIS 20.09.2026 [KW 38]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 14.09.2026	Eierfädensuppe		Marmorkuchen
	Kohlroulade (s) mit Zwiebelsauce, dazu Salzkartoffeln	Kirschmichel, dazu Vanillesauce	
	Fruchtjoghurt		Wassermelone
DIENSTAG 15.09.2026	Gemüsesuppe		Russischer Zupfkuchen vom Blech
	Weißwurst auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree und süßer Senf	Reibekuchen	
	Apfelmus		Brotaufstrich mit Seelachsersatz (1, 12)
MITTWOCH 16.09.2026	Erbsensuppe mit Röstzwiebeln		Apfelkuchen mit Streusel
	Fleischkäse mit Biersauce, dazu Kräuter-Butterkartoffeln und Salat	Nudelauflauf mit Gemüse und Käse	
	Himbeerpudding		Kartoffelspalten mit Tzaziki
DONNERSTAG 17.09.2026			Aprikosenkuchen
	Hähnchenkeule mit Sauce, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	Maultaschen-Gemüsepfanne (Paprika, Zucchini, Karotten), dazu Käsesauce	
	Orangendessert (Solero)		Arme Ritter
FREITAG 18.09.2026	Zucchinicreme-Süppchen		Obstfladen
	Seehechtfilet gebraten, dazu Sahnesauce, Kartoffelpüree und Tagessalat	Rührei mit Kräutern, dazu Spinat und Kartoffelpüree	
	Erdbeerkompott		Bunter Pastasalat
SAMSTAG 19.09.2026			Wiener-Blechkuchen
	Gulaschsuppe (r) mit Brot	Bohnen und Kartoffeln untereinander, dazu Frikadelle	
	Limettenpudding		Zwiebelsuppe
SONNTAG 20.09.2026	Klare Gemüsebrühe mit Croutons		Erdbeer-Vanille-Torte
	Kasselerbraten mit Weißkohlgemüse und Salzkartoffeln	Knuspriges Hähnchen mit Sommergemüse und Reis	
	Eis		Toast "Hawaii"

(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