

MENÜPLAN VOM 21.09.2026 BIS 27.09.2026 [KW 39]

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 21.09.2026	Hühnerbrühe mit Reis		Zitronenkranz
	Schweineschnitzel (s) mit Jägersauce, dazu Pommes und Tagessalat	Süßer Brotauflauf, dazu Vanillesauce und Erdbeerkompott	
	Apfel-Bananenmus		
DIENSTAG 22.09.2026	Gemüsesuppe		Käsekuchen
	Bratwurst (s) mit Biersauce, dazu Kraut-Schupfnudeln	Chicken Crossies, Currysauce, dazu Salzkartoffeln	
	Stracciatella Creme		
MITTWOCH 23.09.2026	Kokoscremesuppe		Puddingstreusel
	Kartoffelauflauf (Tomaten, Paprika) mit Putenstreifen und Käse	Gemüsebratling mit Käse-Kräutersauce, dazu Kartoffeln und Weißkohl-Karottensalat	
	Götterspeise (12)		
DONNERSTAG 24.09.2026			Butterapfeltasche
	Geflügelfrikadelle (h), dazu Balkangemüse und Salzkartoffeln	Reis-Hackfleischpfanne (r) mit Gemüse	
	Fruchtjoghurt		
FREITAG 25.09.2026	Champignonsuppe mit Croutons		Obstfladen
	Seelachs (f) in Röstzwiebelpanade mit Senfsauce, dazu Butterkartoffeln und Sommergemüse	Putenschnitzel in Parmesanpanade mit Sommergemüse und Kartoffelpüree	
	Cappuccinocreme		
SAMSTAG 26.09.2026			Kirschstreuselkuchen
	Gemüseeintopf mit Fladenbrot	Kartoffel-Möhren-Stampf mit Bockwurst (s)	
	Ananaspudding		
SONNTAG 27.09.2026	Frühlingssuppe mit Nudeln		Mandarinen - Käsetorte
	Rindsroulade (r) nach "Hausfrauen Art" dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Hühnerfleisch in Currysauce (Ananas, Erbsen, Karotten), dazu Bandnudeln	
	Eis		
			Rösti mit Käse überbacken

(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