

	MENÜ A	MENÜ B	GEBÄCK / ABEND
MONTAG 28.09.2026	Fadennudelsuppe		Mohn-Streuselkuchen
	Gefüllte Paprikaschote mit Tomatensauce, dazu Reis	Marillenknödel, dazu Vanillesauce	Obstsalat
	Quarkdessert (Vanille)		Bienenstich
DIENSTAG 29.09.2026	Kartoffelcremesuppe		Pizzabrötchen
	Bauchscheiben (s) paniert mit dicken Bohnen, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Schweinehaxe mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln	Apfelkuchen
	Apfelmus		Vanillepuddingsuppe kalt
MITTWOCH 30.09.2026	Kräutercremesuppe		Schoko-Kokoskuchen
	Hähnchenbrust (h) paniert mit Erbsengemüse, dazu Kartoffeln	Gemüsepfanne mit Maultaschenstreifen, dazu Sahnesauce	Thunfischcreme als Brotaufstrich
	Fruchtjoghurt		Obstfladen
DONNERSTAG 01.10.2026			Bratkartoffeln
	Spiralnudeln mit Bolognese (r), dazu Salat	Schnitzel (Gemüse) mit Bechamelsauce und Kartoffeln	Donauwelle
	Fruchtcocktail		Matjesfilet mit Zwiebeln
FREITAG 02.10.2026	Brokkoli Süppchen		Erdbeertorte
	Seelachsfilet (f) im Backteig mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Ravioli in Tomatensauce, dazu Salat	Tomatensalat mit Feta
	Orangenpudding		
SAMSTAG 03.10.2026			
	Endivien und Kartoffeln untereinander, dazu Frikadelle	Hühnereintopf (h) mit viel Gemüse, dazu Brot	
	Pflaumenkompott		
SONNTAG 04.10.2026	Kalbscremesüppchen		
	Nackenbraten gegrillt mit Apfel-Zwiebel-Füllung, dazu Karotten und Salzkartoffeln	Putenrollbraten (p) in Kräutersauce, dazu Tagessalat und Salzkartoffeln	
	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