






















Speiseplan vom 18.05.2026-24.05.2026 (KW 21)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Putencurry Reis  Tomatensalat Pfirsichkompott	Gabelspaghetti ¹ Bolognese mit Hackfleisch  Tomatensalat Pfirsichkompott	Linsencurry Reis  Tomatensalat Pfirsichkompott
Dienstag	Bratwurst mit Zwiebelsoße Erbsen- Möhrengemüse  Kartoffelpüree ⁷ Mohnmousse ⁷ mit Erdbeersoße	Hähnchenbrust mit Paprikasoße Erbsen- Möhrengemüse  Kartoffelpüree ⁷ Mohnmousse ⁷ mit Erdbeersoße	Vegetarische Bratwurst ¹ Erbsen- Möhrengemüse  Kartoffelpüree ⁷ Mohnmousse ⁷ mit Erdbeersoße
Mittwoch	Grüne Erbsensuppe  mit Grießklößchen ^{1,3,7} und Rindfleisch Heidelbeerjoghurt ⁷	Gnocchi- Spinatauflauf mit Hähnchen  Heidelbeerjoghurt ⁷	Gemischter Salat mit Feta und gerösteten Kichererbsen, Currydressing  Heidelbeerjoghurt ⁷
Donnerstag	Lasagne ¹ mit Hackfleisch fruchtige Tomatensoße  Trauben- Mascarpone Dessert ⁷	Currywurst mit Tomatencurrysoße  Rösti Trauben- Mascarpone Dessert ⁷	Gemüselasagne ¹ fruchtige Tomatensoße  Trauben- Mascarpone Dessert ⁷
Freitag	Seelachshappen ⁴ in Bierteig mit Remouladensoße, Eisbergsalat warmer Kartoffelsalat  Kirschgötterspeise	Überbackenes Fischfilet ^{4,7} mit Tomatensoße Eisbergsalat  Reis Kirschgötterspeise	Gemüsebratling mit Remouladensoße, Eisbergsalat  warmer Kartoffelsalat Kirschgötterspeise
Samstag	Weißkohleintopf mit Schweinefleisch  Obstsalat mit Vanillesoße ⁷	Brokkoli- Kartoffelgratin mit Würfelschinken  Obstsalat mit Vanillesoße ⁷	Weißkohleintopf  mit Grießklößchen Obstsalat mit Vanillesoße ⁷
Sonntag	Kassler mit brauner Soße ¹ buntes Rahmgemüse ⁷  Salzkartoffeln Schokoladenpudding ⁷ mit Sahnehaube	Hähnchencordonbleu ^{1,7}  buntes Rahmgemüse ⁷ Salzkartoffeln Schokoladenpudding ⁷ mit Sahnehaube	Blumenkohl - Käsebratling ¹ buntes Rahmgemüse ⁷  Salzkartoffeln Schokoladenpudding ⁷ mit Sahnehaube

Vegetarisch 

Fisch 

Geflügel 

Rindfleisch 

Schweinefleisch 

Allergene:

Glutenhaltige Getreide ¹

Krebstiere ²

Eier ³

Fische ⁴

Erdnüsse ⁵

Sojabohnen ⁶

Milch ⁷

Schalenfrüchte ⁸

Sellerie ⁹

Senf ¹⁰

Sesamsamen ¹¹

Sulfite ¹²

Lupinen ¹³

Weichtiere ¹⁴

Zusatzstoffe:

mit Farbstoff ^a

mit Konservierungsstoff ^b

mit Antioxidationsmittel ^c

mit Geschmacksverstärker ^d

geschwefelt ^e

geschwärzt ^f

gewachst ^g

mit Phosphat ^h

mit Süßungsmittel ⁱ

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ^j

enthält eine Phenylalaninquelle ^k

mit Nitritpökelsalz ^m

mit Nitrat ⁿ