

## Speiseplan vom 11.05. bis 17.05.2026

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - Leichte Kost	Dessert	Abendbeilage
<b>Montag</b> 11.05.	Currywurst Geschnetzeltes <sup>1,4,7,l</sup> mit Curry Tomatensoße Pommes und Krautsalat	Gefüllte Nudeln <sup>1,4,7,l</sup> mit Zucchini-Soße und Krautsalat	Joghurt <sup>7,l</sup>	Pikante Abendbeilage <sup>1,3,7,l</sup>
<b>Dienstag</b> 12.05.	Hähnchengeschnetzeltes <sup>1,3,7,l</sup> in Rahmsoße Möhrengemüse und Kartoffeln	Nudeln <sup>1,3,7,l</sup> mit Käsesoße und Gurkensalat	Obst	Roter Heringssalat <sup>1,3,4,7,l</sup>
<b>Mittwoch</b> 13.05.	Chili sin Carne <sup>1,3,7,9,l</sup> mit grünen Bohnen und Vollkornreis	Spaghetti <sup>1,3,7,l</sup> mit Tomaten Kräutersoße und Blattsalat	Pudding <sup>7,l</sup>	Garnierte Eier <sup>3</sup>
<b>Donnerstag</b> 14.05.	Geflügelfleisch Bällchen <sup>1,3,7,l</sup> mit Kapernsoße Kartoffeln und Rote Bete	Soja Bällchen <sup>1,3,6,7,l</sup> mit Kapernsoße Kartoffeln und Rote Bete	Mousse <sup>7,l</sup>	Pikante Abendbeilage <sup>1,3,7,l</sup>
<b>Freitag</b> 15.05.	Lachsstücke <sup>1,4,7,l</sup> In Honig Senfsoße Kartoffeln und Blattsalat	Blumenkohl <sup>1,3,7,l</sup> mit Holländischer Soße und Kartoffeln	Berliner <sup>1,3,7,l</sup>	Rohkost
<b>Samstag</b> 16.05.	Gulaschsuppe vom Rind <sup>1,7,l</sup> mit Brötchen	Bauerneintopf <sup>1,7,l</sup> mit Gemüse und Kartoffeln	Pudding <sup>7,l</sup>	Mini Frikadelle <sup>1,3,7,l</sup>
<b>Sonntag</b> 17.05.	Rindergeschnetzeltes <sup>1,3,7,l</sup> mit Spätzle und Senfgrurken	Sojabällchen <sup>1,3,7,l</sup> mit Spätzle und Senfgrurken	Eisdessert <sup>7,l</sup>	Joghurt <sup>1,3,7,l</sup>

Allergene: 1–Getreide; 2-Krebstiere; 3-Eier; 4-Fische; 5-Erdnüsse; 6-Sojabohnen; 7-Milch; 8-Schalenfrüchte; 9-Sellerie; 10-Senf; 11-Sesamsamen; 12-Schwefeldioxid und Sulfite; 13-Lupinen; 14-Weichtiere

Zusatzstoffe: a-Farbstoff; b-Konservierungsstoff; c-Antioxidationsmittel; d-Geschmacksverstärker; e-Geschwefelt; f-geschwärzt; g-Gelatine; h-Gewachst; i-Phosphat; j-Süßungsmittel; k-Nitritpökelsalz; l-Laktose

In unserer Küche wird ausschließlich Jodsalz verwendet. Sonderkostformen leiten sich in der Regel von der „Leichten Kost“ ab. Alle Mahlzeiten werden nach Bedarf auch mundgerecht oder püriert angeboten. Gern bieten wir Ihnen ein Wunschmenü an Ihrem Geburtstag sowie die Mitbestimmung bei der Speisenplanung an

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

Änderungen vorbehalten



