

## Speiseplan vom 20.04. bis 26.04.2026

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - Leichte Kost	Dessert	Abendbeilage
<b>Montag</b> 20.04.	Panierte Hähnchenfilets <sup>1,3,7,l</sup> mit Holländischer Soße Blumenkohl und Kartoffeln	Vegetar. Schnitzel <sup>1,3,6,7,9,l</sup> mit Blumenkohl Holländischer Soße und Kartoffeln	Joghurt <sup>7,l</sup>	Pikante Abendbeilage
<b>Dienstag</b> 21.04.	Hähnchen Frischkäsepfanne <sup>1,3,7,l</sup> mit Paprika und Reis	Champignons im Rahm <sup>1,3,7,l</sup> mit Kartoffelpüree und Eisberg Salat	Pudding <sup>7,l</sup>	Fischbeilage <sup>4</sup>
<b>Mittwoch</b> 22.04.	Kartoffelgulasch <sup>1,7,8,10,l</sup> mit Schmand Dip Tomaten und Paprika	Pfannenkuchen <sup>1,3,7,l</sup> mit Schokoladensoße	Pudding <sup>7,l</sup>	Rohkost
<b>Donnerstag</b> 23.04.	Gefüllte Nudeln <sup>1,3,7,l</sup> mit Tomate-Mozzarella Soße und Blattsalat	Kartoffeltaschen <sup>1,3,7,l</sup> mit Pfannengemüse und Kräuterquark	Mousse <sup>7,l</sup>	Pikante Abendbeilage
<b>Freitag</b> 24.04.	Lachsfilets <sup>1,4,7,l</sup> in Senf- Dillsoße Kartoffeln und Gurkensalat	Vegetar. Weizen Frikadelle <sup>3</sup> Mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Obst	Cremesuppe <sup>1,3,7,l</sup>
<b>Samstag</b> 25.04.	Hühnersuppentopf <sup>1,3,7,9,l</sup> mit Gemüse und Brötchen	Gemüsesuppentopf <sup>1,7,9,l</sup> mit Brötchen	Pudding <sup>7,l</sup>	Käse <sup>1,3,7,l</sup>
<b>Sonntag</b> 26.04.	Sauerbraten <sup>1,3,7,l</sup> mit Rosinensoße Apfel Rotkohl und Kartoffeln	Vegetarisch. Geschnetzeltes <sup>1,3,6,7,9,l</sup> mit Rosinensoße Apfel Rotkohl und Kartoffeln	Eisdessert	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

