

## Speiseplan vom 13.04. bis 19.04.2026

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - Leichte Kost	Dessert	Abendbeilage
<b>Montag</b> 13.04.	Rahmporee <sup>1,3,7,l</sup> mit Sahnesoße <sup>1,3,7</sup> und Schinkenstreifen <sup>c,k</sup>	Gebackene Kartoffeltaschen <sup>1,3,7,l</sup> mit Sahnesoße <sup>1,3,7,l</sup> und Gemüse <sup>1,3,7,l</sup>	Kompott	Pikante Abendbeilage
<b>Dienstag</b> 14.04.	Lasagne Bolognese <sup>1,7,l</sup> mit Tomatensoße	Backkartoffel mit Kräuterquark <sup>7,l</sup> und Salat	Joghurt <sup>7,l</sup>	Fischbeilage <sup>4</sup>
<b>Mittwoch</b> 15.04.	Erseneintopf <sup>1,7,8,9,l</sup> mit Speck <sup>c,k</sup> und Kartoffeln <sup>7,l</sup> ,	Erseneintopf <sup>1,7,8,9,l</sup> mit Gemüse und Kartoffeln <sup>7,l</sup> ,	Pudding <sup>7,l</sup>	Rohkost
<b>Donnerstag</b> 16.04.	Rostbratwürstchen <sup>1,3,7,l</sup> mit Kartoffelpüree <sup>c,7,l</sup> und Bohnengemüse <sup>7,8,l</sup>	Röstis <sup>1,3,7,l</sup> mit Tomatensoße und Paprikagemüse	Quarkspeise <sup>7,l</sup>	Cremesuppe <sup>7,l</sup>
<b>Freitag</b> 17.04.	Schollenfilet <sup>1,4,7,l</sup> mit Dillsoße <sup>7,l</sup> Kartoffeln <sup>c,7,l</sup> und Blumenkohl <sup>7,l</sup> ,	Schupfnudeln <sup>1,3,7,l</sup> mit Gemüse <sup>7,l</sup> und Sahnesoße <sup>1,7,l</sup>	Obst	Frikadellen <sup>1,3,7,l</sup>
<b>Samstag</b> 18.04.	Kartoffel Möhreeneintopf <sup>1,7,l</sup> mit Würstchen <sup>1,3,7,l</sup> ,	Kartoffel Möhreeneintopf <sup>1,7,l</sup> mit Gemüse	Pudding <sup>7,l</sup>	Pikante Abendbeilage
<b>Sonntag</b> 19.04.	Schweinebratenbraten mit Bratensoße <sup>1,3,7,l</sup> und Bohnen <sup>7,l</sup> und Herzogin Kartoffeln <sup>1,3,7,l</sup>	Gemüsefrikadelle <sup>1,3,7,l</sup> Gemüse <sup>7,l</sup> und Kartoffelpüree <sup>c,7,l</sup>	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