

## Speiseplan vom 20.04. bis 26.04.2026

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - Leichte Kost	Dessert	Abendbeilage
<b>Montag</b> 20.04.	Hühnerfrikassee <sup>1,3,7,l</sup> mit Spargel-Sahnesoße <sup>1,3,7</sup> Erbsen Möhren <sup>7,8,l</sup> und Reis	Pfannenkuchen <sup>1,3,7,l</sup> mit Vanillesoße <sup>1,3,7,l</sup>	Kompott	Pikante Abendbeilage
<b>Dienstag</b> 21.04.	Frikadellen <sup>1,7,l</sup> mit Paprika- Tomatensoße und Kartoffelpüree <sup>c,7,l</sup>	Blumenkohlschnitzel <sup>1,3,7,l</sup> mit Gemüse <sup>7,l</sup> und Kartoffelpüree <sup>c,7,l</sup>	Joghurt <sup>7,l</sup>	Fischbeilage <sup>4</sup>
<b>Mittwoch</b> 22.04.	Gemüsesuppe <sup>1,7,8,9,l</sup> mit Nudeln <sup>1,3</sup>	Gemüsesuppe <sup>1,7,8,9,l</sup> mit Nudeln <sup>1,3,</sup>	Pudding <sup>7,l</sup>	Rohkost
<b>Donnerstag</b> 23.04.	Überbackener Rösti <sup>1,3,7,l</sup> mit Spargel und Tomate und Holländische Soße, <sup>7,8,l</sup>	Karotten Sesamschnitzel <sup>1,3,7,l</sup> Gemüse <sup>7,l</sup> und Kartoffelpüree <sup>c,7,l</sup>	Quarkspeise <sup>7,l</sup>	Gewürzgurken
<b>Freitag</b> 24.04.	Gebackenes Fischfilet <sup>1,4,7,l</sup> mit Senfsoße <sup>1,7,l,10</sup> Kartoffeln <sup>c,7,l</sup> und Brokkoli <sup>7,l,</sup>	Gekochte Eier <sup>3</sup> in Senfsoße <sup>1,7,l,10</sup> Gemüse <sup>7,l</sup> und Kartoffeln <sup>c,7,l</sup>	Obst	Roter Hering <sup>1,4,7,l,10</sup>
<b>Samstag</b> 25.04.	Schnippelbohnen Eintopf <sup>1,7,l</sup> mit Kasseler <sup>c,k</sup> und Kartoffeln	Schnippelbohnen Eintopf <sup>1,7,l</sup> mit Gemüse und Kartoffeln	Pudding <sup>7,l,</sup>	Pikante Abendbeilage
<b>Sonntag</b> 26.04.	Schweinegeschnetzeltes in Pilzsoße <sup>1,3,7,</sup> Krokette <sup>1,3,7,l</sup> und Leipziger Allerlei <sup>7,l</sup>	Gemüsenuggets <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