

## Speiseplan vom 27.04. bis 03.05.2026

	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - Leichte Kost	Dessert	Abendbeilage
<b>Montag</b> 27.04.	Nudel Brokkoli Auflauf <sup>1,3,7,l</sup> mit Sahne Soße <sup>1,3,7,l</sup> und Farmer Salat <sup>7,l</sup>	Marillenknödel <sup>1,3,7,l</sup> mit Vanillesoße <sup>1,3,7,l</sup>	Kompott	Pikante Abendbeilage
<b>Dienstag</b> 28.04.	Hähnchengeschnetzeltes Gyros mit Zaziki <sup>7,l</sup> Pommes frites und Krautsalat	Nudeln <sup>1,3,7,l</sup> mit Vegetarische Bolognese <sup>1,3,7,l</sup>	Joghurt <sup>7,l</sup>	Fischbeilage <sup>4</sup>
<b>Mittwoch</b> 29.04.	Graupensuppe <sup>1,7,8,9,l</sup> mit Mettwurst und Kartoffeln	Graupensuppe <sup>1,7,8,9,l</sup> mit Gemüse und Kartoffeln	Pudding <sup>7,l</sup>	Rohkost
<b>Donnerstag</b> 30.04.	Leberkäse mit Kartoffelpfanne <sup>1,3,7,l</sup> und Möhrengemüse <sup>7,l</sup>	Käsespätzle <sup>1,3,7,l</sup> mit Sahnesoße <sup>7,l</sup> und Röstzwiebeln	Quarkspeise <sup>7,l</sup>	Kartoffelsalat <sup>7,l</sup>
<b>Freitag</b> 01.05.	Gebackenes Fischfilet <sup>1,3,4,7,l</sup> mit Zitronen Hollandaise <sup>1,3,7,l</sup> Dill Kartoffeln <sup>7,l</sup> und Romanesco <sup>7,l</sup>	Eier Omelett <sup>1,3,7,l</sup> mit Zitronen Hollandaise <sup>1,3,7,l</sup> Dill Kartoffeln und Romanesco	Obst	Creemesuppe <sup>1,3,7,l</sup>
<b>Samstag</b> 02.05.	Weißer Bohnen Eintopf <sup>1,7,l</sup> mit Kasseler <sup>c,k</sup> und Kartoffeln	Gemüsefrikadelle <sup>1,3,7,9,l</sup> mit Reis und Gemüse	Pudding <sup>7,l</sup>	Pikante Abendbeilage
<b>Sonntag</b> 03.05.	Hähnchenschnitzel <sup>1,3,7,l</sup> mit Paprikagemüse <sup>7,l</sup> und Nudeln	Gemügestäbchen <sup>1,3,7,,9,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