

## Speiseplan vom 18.05. bis 24.05.2026

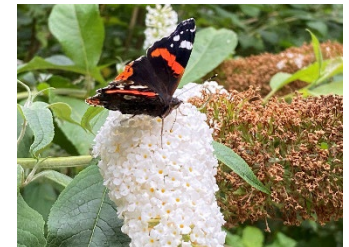
	Menü 1 - Vollkost	Menü 2 - Leichte Kost	Dessert	Abendbeilage
<b>Montag</b> 18.05.	Überbackener Blumenkohl <sup>1,3,7,l</sup> mit Holländischer Soße <sup>c,7,l</sup> und Kartoffeln <sup>1,3,7,l</sup>	Vegetarische Maultaschen <sup>1,3,7,l</sup> mit Wurzelgemüse <sup>9</sup> und Rahmsoße <sup>1,3,7,l</sup>	Kompott	Pikante Abendbeilage <sup>1,3,7,l</sup>
<b>Dienstag</b> 19.05.	Gebratene Hähnchenbrust <sup>1,3,7,l</sup> mit Zwiebelrahmsoße <sup>7,l</sup> und Kartoffeln <sup>7,l</sup>	Käsespätzle <sup>1,3,7,l</sup> Béchamelsoße <sup>1,3,7,l</sup> und Röstzwiebeln <sup>c</sup>	Joghurt <sup>7,l</sup>	Fischbeilage <sup>4</sup>
<b>Mittwoch</b> 20.05.	Käse Lauchsuppe <sup>1,3,7,l</sup> mit Schmelzkäse <sup>7,l</sup> und Hackfleisch	Gemüsepuffer <sup>1,3,7,l</sup> mit Kräuterquark <sup>1,3,7,l</sup>	Götterspeise <sup>7,l,a,g</sup>	Mozzarella Kugeln <sup>7,l</sup>
<b>Donnerstag</b> 21.05.	Hausmacher Sülze <sup>1,3,7,l,g</sup> mit Remoulade <sup>c,k,1,7,l</sup> und Bratkartoffeln <sup>c,7,l</sup>	Nudeln <sup>1,3,7,9,l</sup> mit Zucchini Gemüse <sup>7,l</sup> und Tomatensoße	Quarkspeise <sup>7,l</sup>	Cremesuppe
<b>Freitag</b> 22.05.	Rotbarschfilet <sup>1,4,7,l</sup> mit Spargelragout <sup>7,l</sup> und Kartoffeln <sup>c,7,l</sup>	Rührei <sup>3</sup> mit Kartoffelpüree <sup>c,7,l</sup> und Gemüse <sup>7,l</sup>	Obst	Rohkost
<b>Samstag</b> 23.05.	Hühnersuppe <sup>1,4,7,9,l</sup> mit Reis und Gemüse	Gemüsesuppe <sup>1,4,7,9,l</sup> mit Reis	Pudding <sup>7,l</sup>	Pikante Abendbeilage <sup>1,3,7,l</sup>
<b>Sonntag</b> 24.05.	Rinderroulade <sup>1,3,7,l</sup> mit Rotkohl <sup>c,7,l</sup> und Kroketten <sup>1,3,7,l</sup>	Gemüseschnitzel <sup>1,3,7,l</sup> mit Möhren <sup>7,l</sup> und Kartoffelpüree <sup>1,3,7,l</sup>	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