

Menüplan

vom 27.04.2026 bis 03.05.2026

Montag 27.04.2026	Vorsuppe	Gemüsesuppe	140 kcal
	Salat	Bohnen Maissalat ^(2,27,23,12)	20 kcal
	Menü 1	Asiatisches-Putengeschnetzeltes mit Früchten ^(10,14,7,23) und Butterreis	880 kcal
	Menü 2	Hefeklösse mit Plaumen dazu Vanillesoße	380 kcal
	Dessert	Quarkdessert ^(14,15)	180 kcal
Dienstag 28.04.2026	Vorsuppe	Pilzcremesuppe	140 kcal
	Salat	Chinakohlsalat mit Früchten ^(14,15)	70 kcal
	Menü 1	Jägerschnitzel mit Tomatensoße ^(10,15,23) und Nudeln ^(3,10)	880 kcal
	Menü 2	Bio Gemüseintopf mit Fleischeinlage ^(10,14,22,23)	450 kcal
	Dessert	Pudding	250 kcal
Mittwoch 29.04.2026	Vorsuppe	Hühnerbrühe mit Gemüseeinlage	120 kcal
	Salat	Gartensalat	60 kcal
	Menü 1	Schweinebraten mit Sauce ^(10,14,23,24,22,12) ,Blumenkohl ^(2,12,14,18,24,22) und Salzkartoffeln	950 kcal
	Menü 2	Kartoffelpuffer ^(10,14,12) mit Apfelmus	450 kcal
	Dessert	Pfirsichkompott	60 kcal
Donnerstag 30.04.2026	Vorsuppe	Blumenkohl-Cremesuppe	140 kcal
	Salat	Chiccoreesalat mit Schmand	50 kcal
	Menü 1	Geflügel Hacksteak mit Soße ^(3,10,14,23,24) Gemüse ^(14,10) und Salzkartoffeln	850 kcal
	Menü 2	gek. Eier in Senfsauce dazu Kartoffelpüree	350 kcal
	Dessert	Erdbeerenkompott	160 kcal
Freitag 01.05.2026	Vorsuppe	Selleriecremesuppe	140 kcal
	Salat	Gurkensalat mit Sahne	20 kcal
	Menü 1	gebr. Seelachsfilet mit Kräutersoße ^(10,14) ,Broccoli und Salzkartoffeln	780 kcal
	Menü 2	Brühreis mit Gemüse , Fleischeinlage	350 kcal
	Dessert	Mandarinenkompott	80 kcal
Samstag 02.05.2026	Salat	Rote Beetesalat	24 kcal
	Menü 2	Berliner Erbseneintopf mit Wiener ^{mit Fleischeinlage (2,18,23,22)}	350 kcal
	Menü 2	Kartoffelgratin mit Gemüse in Rahmsauce ^(2,10,14,23,26)	420 kcal
	Dessert	Fruchtjoghurt	250 kcal
	Sonntag 03.05.2026	Vorsuppe	Tomatensuppe
Salat		Pusztasalat	150 kcal
Menü 1		Hähnchenschnitzel mit Käse gefüllt ^(10,7,23,24) ,Sauce ,Kaisergemüse, Salzkartoffeln	980 kcal
Menü 2		Sellerieschnitzel ^(10,14,23) mit Kräutersoße ^(10,14,23,24,26) und Kartoffelpüree	650 kcal
Dessert		Birnenkompott	50 kcal

Sonderkosten sind extra zu bestellen!

Alle Vorsuppen enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: 10,14,15,23,

Änderungen vorbehalten!

Übersicht der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene

Nummer	Zusatzstoffe & Allergene
1	Alkohol
2	Antioxidationsmittel
3	Eier und Eierzeugnisse
4	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
5	Farbstoffe
6	Fisch und Fischerzeugnisse
7	Geflügel und Geflügelerzeugnisse
8	gentechnisch verändert
9	Geschmacksverstärker
10	glutenhaltiges Getreide
11	jodiertes Salz
12	Konservierungsstoffe
13	Krebstiere und Erzeugnisse, Weichtiere
14	Lactose
15	Milch und Milcherzeugnisse
16	Nüsse und Nusserzeugnisse
17	enthält eine Phenylalaninquelle
18	Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)
19	Rind
20	Schalenfrüchte und Erzeugnisse
21	Schwefeldioxid und Sulfide < 10ppm
22	Schwein
23	Sellerie und Erzeugnisse
24	Senf und Senfmehl
25	Sesam und Sesamerzeugnisse
26	Soja und Sojaerzeugnisse
27	Zuckeraustauschstoffe, Süßungsmittel
28	Schaf, Lamm
30	Säuerungsmittel E300
31	Lupine und Erzeugnisse
32	Weichtiere und Erzeugnisse