

# Menüplan

vom 18.05.2026 bis 24.05.2026

<b>Montag</b> 18.05.2026	<b>Vorsuppe</b>	Spargelcremesuppe	140 kcal
	<b>Salat</b>	Selleriesalat mit Petersilie	45 kcal
	<b>Menü 1</b>	Wurstgulasch mit Nudeln <sup>(3,10,14,18,22,23)</sup>	650 kcal
	<b>Menü 2</b>	Bauernfrühstück mit Gewürzgurke, Sauce	450 kcal
	<b>Dessert</b>	Quarkspeise	320 kcal
<b>Dienstag</b> 19.05.2026	<b>Vorsuppe</b>	Pilzcremesuppe	140 kcal
	<b>Salat</b>	Bohnen- Maissalat <sup>(2)</sup>	70 kcal
	<b>Menü 1</b>	Szegediner Gulasch mit Kraut <sup>(18,15)</sup> und Salzkartoffeln	860 kcal
	<b>Menü 2</b>	Gemüse-Eintopf mit Fleischeinlage	530 kcal
	<b>Dessert</b>	Mandarinenkompott	75 kcal
<b>Mittwoch</b> 20.05.2026	<b>Vorsuppe</b>	Blumenkohlcremesuppe	145 kcal
	<b>Salat</b>	Chinakohl- Früchtesalat <sup>(14,15,16)</sup>	70 kcal
	<b>Menü 1</b>	Hähnchen-Geschnetzertes mit Champignon dazu Reis <sup>(10,18)</sup>	650 kcal
	<b>Menü 2</b>	Gemüseschnitzel mit Püree dazu Kräutersauce	350 kcal
	<b>Dessert</b>	Fruchtjoghurt	185 kcal
<b>Donnerstag</b> 21.05.2026	<b>Vorsuppe</b>	Kartoffel Selleriecremesuppe	140 kcal
	<b>Salat</b>	Märkischer Gartensalat <sup>(2,23,24)</sup>	57 kcal
	<b>Menü 1</b>	Jägerkohl mit Hackfleisch <sup>(2,10,14,19,23,24)</sup> und Salzkartoffeln	580 kcal
	<b>Menü 2</b>	Milchreis mit Apfelmus Zucker & Zimt	350 kcal
	<b>Dessert</b>	Kirschenkompott	120 kcal
<b>Freitag</b> 22.05.2026	<b>Vorsuppe</b>	Hühnerbrühe mit Reiseinlage	35 kcal
	<b>Salat</b>	Gurkensalat <sup>(2)</sup>	45 kcal
	<b>Menü 1</b>	Backfisch mit Remoulade <sup>(10,14,15,23,24)</sup> und Bratkartoffeln	762 kcal
	<b>Menü 2</b>	Geflügelbällchen in Gemüse-Rahmsauce dazu Kartoffelpüree	350 kcal
	<b>Dessert</b>	Rhabarberkompott mit Vanillesauce	140 kcal
<b>Samstag</b> 23.05.2026	<b>Vorsuppe</b>	Tagessuppe	
	<b>Salat</b>	Möhrenrohkost mit Rosinen	60 kcal
	<b>Menü 1</b>	Graupensuppe mit Geflügelfleischeinlage <sup>(3,10,14,7,24)</sup>	350 kcal
	<b>Menü 2</b>	Schinkennudeln mit Tomaten-Frischkäsesoße <sup>(3,10,14,23)</sup>	650 kcal
	<b>Dessert</b>	Pudding mit Vanillesoße <sup>(5,10,14,15)</sup>	320 kcal
<b>Sonntag</b> 24.05.2026	<b>Vorsuppe</b>	Tomatensuppe	145 kcal
	<b>Salat</b>	Rote Beetesalat	60 kcal
	<b>Menü 1</b>	Rinderbraten mit Sauce <sup>(2,18,23,22,24,26)</sup> Rotkraut und Salzkartoffeln	1100 kcal
	<b>Menü 2</b>	Broccoli-Nussecke mit Kartoffelpüree und Möhrengemüse <sup>(10,15)</sup>	380 kcal
	<b>Dessert</b>	Apfelkompott	85 kcal

Sonderkosten müssen separat bestellt werden.

**Änderungen vorbehalten.**

Alle Vorsuppen enthalten folgenden Allergene und Zusatzstoffe: 10,14,15,23,24,26

### 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