

Menüplan

vom 08.06.2026 bis 14.06.2026

Montag 08.06.2026	Vorsuppe Salat Menü 1 Menü 2 Dessert	Tagessuppe Bohnen Maissalat ^(2,27,23,12) Wirsingkohlroulade mit Specksauce und Kartoffeln Hefeklösse mit Plaumen dazu Vanillesoße Quarkdessert ^(14,15)	140 kcal 20 kcal 880 kcal 380 kcal 180 kcal
Dienstag 09.06.2026	Vorsuppe Salat Menü 1 Menü 2 Dessert	Tagessuppe Chinakohlsalat mit Früchten ^(14,15) Jägerschnitzel mit Tomatensoße ^(10,15,23) und Nudeln ^(3,10) Bio Gemüse Eintopf mit Fleischeinlage ^(10,14,22,23) Pudding	140 kcal 70 kcal 880 kcal 450 kcal 250 kcal
Mittwoch 10.06.2026	Vorsuppe Salat Menü 1 Menü 2 Dessert	Tagessuppe Gartensalat Buntes Hühnerfrikassee mit Butterreis kleine Pellkartoffeln mit Kräuterquark und Leinöl Pfirsichkompott	120 kcal 60 kcal 950 kcal 450 kcal 60 kcal
Donnerstag 11.06.2026	Vorsuppe Salat Menü 1 Menü 2 Dessert	Tagessuppe Chicoreesalat mit Schmand Leberkäse mit Zwiebelsauce ^(3,10,14,23,24) Gemüse ^(14,10) und Salzkartoffeln gek. Eier in Senfsauce dazu Kartoffelpüree Erdbeerenkompott	140 kcal 50 kcal 850 kcal 350 kcal 160 kcal
Freitag 12.06.2026	Vorsuppe Salat Menü 1 Menü 2 Dessert	Tagessuppe Gurkensalat mit Sahne Fischfilet mit Kräutersoße ^(10,14) Broccoli und Salzkartoffeln Brühereis mit Gemüse, Hähnchenfleisch Mandarinenkompott	140 kcal 20 kcal 780 kcal 350 kcal 80 kcal
Samstag 13.06.2026	Salat Menü 2 Menü 2 Dessert	Rote Beetesalat Möhren-Eintopf mit Fleischklösschen ^(2,18,23,22) Kartoffelgratin dazu Gemüse in Rahmsauce ^(2,10,14,23,26) Fruchtjoghurt	24 kcal 350 kcal 420 kcal 250 kcal
Sonntag 14.06.2026	Vorsuppe Salat Menü 1 Menü 2 Dessert	Tagessuppe Pusztasalat Hähnchenschnitzel mit Käse gefüllt ^(10,7,23,24) Sauce ,Kaisergemüse, Salzkartoffeln Gemüsestäbchen ^(10,14,23) mit Kräutersoße ^(10,14,23,24,26) und Kartoffelpüree Birnenkompott	120 kcal 150 kcal 980 kcal 650 kcal 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