

Menüplan

vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

Montag 31.08.2026	Vorsuppe	Tagessuppe	140 kcal
	Salat	Bohnen Maissalat ^(2,27,23,12)	20 kcal
	Menü 1	Puten-Geschnetztes mit Pilze dazu Spätzle	880 kcal
	Menü 2	Kaiserschmarrn mit Plaumen dazu Vanillesoße	380 kcal
	Dessert	Quarkdessert ^(14,15)	180 kcal
Dienstag 01.09.2026	Vorsuppe	Tagessuppe	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	Möhren-Eintopf mit Fleischklösschen ^(10,14,22,23)	450 kcal
	Dessert	Pudding	250 kcal
Mittwoch 02.09.2026	Vorsuppe	Tagessuppe	120 kcal
	Salat	Gartensalat	60 kcal
	Menü 1	Buntes Hühnerfrikassee mit Butterreis	950 kcal
	Menü 2	Kartoffeln mit Kräuterquark und Leinöl	450 kcal
	Dessert	Pfirsichkompott	60 kcal
Donnerstag 03.09.2026	Vorsuppe	Tagessuppe	140 kcal
	Salat	Chiccoreesalat mit Schmand	50 kcal
	Menü 1	Leberkäse mit Zwiebelsauce ^(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 04.09.2026	Vorsuppe	Tagessuppe	140 kcal
	Salat	Gurkensalat mit Sahne	20 kcal
	Menü 1	paniertes Fischfilet mit Kräutersoße ^(10,14) Broccoli und Salzkartoffeln	780 kcal
	Menü 2	Brühreis mit Gemüse, Hähnchenfleisch	350 kcal
	Dessert	Mandarinenkompott	80 kcal
Samstag 05.09.2026	Salat	Rote Beetesalat	24 kcal
	Menü 2	Käse-Lauch-Eintopf mit Hackfleisch (2,18,23,22	350 kcal
	Menü 2	Kartoffel-Broccoli Auflauf mit Gemüsekrokette, Rahmsauce ^(2,10,14,23,26)	420 kcal
	Dessert	Fruchtjoghurt	250 kcal
Sonntag 06.09.2026	Vorsuppe	Tagessuppe	120 kcal
	Salat	Pusztasalat	150 kcal
	Menü 1	Hähnchen im Käsemantel ^(10,7,23) Sauce ,Kaisergemüse, Salzkartoffeln	980 kcal
	Menü 2	Gemüse-Nuggets mit Bärlauchsauce ^(10,14,23,24,26) und Kartoffelpüree	650 kcal
	Dessert	Birnenkompott	50 kcal

Sonderkost ist 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