








## Speiseplan KW: 20 vom 11.05.2026 bis 17.05.2026

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten, täglich ein reichhaltiges Salatbüfett.

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 <b>Montag</b> <b>11.05.2026</b>	Hauptgang	Zweierlei hausgemachte Pizza Spezial & Thunfisch	S,A,Z ,F,M, G,1,2 ,3	Vegetarische hausgemachte Pizza (Paprika, Gemüse, Feta & Co.)	A,Z,G ,M,2, 3
	Nachspeise	Vanillepudding	M,A,1	Vanillepudding	M,A,1
 <b>Dienstag</b> <b>12.05.2026</b>	Hauptgang	Knusprige Hähnchenkeule, Bratensaft an buntem Gemüsereis	C,A,Z ,8,2,3 ,G,M	Vegetarisch gefüllte Kartoffeltaschen auf buntem Schmandgemüse	A,Z,G ,M,2, 3, So
	Nachspeise	Stracciatellaquark	M,A,1	Stracciatellaquark	M,A,1
 <b>Mittwoch</b> <b>13.05.2026</b>	Hauptgang	Kräuterhackbraten mit Rahmsoße, Kroketten und Rahmkohlräbchen	S,A,Z ,8,G, M	Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandelblättchen an Apfelmus	A,Z,M ,G,2, 3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 <b>Donnerstag</b> <b>14.05.2026</b>	Hauptgang	Rahmgeschnetztes Jäger Art mit Waldpilzen und Butter-spätzle	C,A,Z ,	Rahmgeschnetztes aus Soja mit Waldpilzen und Butter-spätzle	A,Z,M ,G,2, So
	Nachspeise	Luftige Schokocreme	M,A,1	Luftige Schokocreme	M,A,1
 <b>Freitag</b> <b>15.05.2026</b>	Hauptgang	Italienische Fischpfanne mit Gemüseeinalge und Nudelbeilage	F,A,Z ,G,M	Vollwertbratling mit Tomaten-/soße und Nudelbeilage	A,Z,G ,M,2, 3
	Nachspeise	Rote Grütze mit Vanillesoße	M,A,1 2	Rote Grütze mit Vanillesoße	M,A,1 2
 <b>Samstag</b> <b>16.05.2026</b>	Hauptgang	Gemüsesuppe "Minestrone Art" mit Tortellinieinlage und Sesamecken	L,A,Z, S,G,	Gemüsesuppe "Minestrone Art" mit Tortellinieinlage und Sesamecken	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurtdessert Erdbeere	M,A,1	Joghurtdessert Erdbeere	M,A,1
 <b>Sonntag</b> <b>17.05.2026</b>	Hauptgang	Geflügel Cordon Bleu mit Bratensaft, Kroketten und feinen Erbsen	C,A,Z ,G	Überbackenes Gemüseschnitzel an Kroketten und feinen Erbsen	A,Z,G M,
	Nachspeise	Eis	M,1,A	Eis	M,1,A

**Wir wünschen Ihnen guten Appetit!**

Für Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen Ihnen die Küchenmitarbeiter zur Verfügung. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Diätassistentin.

Fleischsorte: S. Schweinefleisch | B. Rindfleisch | C. Geflügel | L. Lamm

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 4. Antioxidationsmittel, 5. Phosphat, 6. Nitrate u. Nitrite, Pökelsalz, 13.