



11.05. – 17.04.2026

	Menü 1	Menü 2 (leicht verträglich)	Menü 3 (Vegetarische Kost)
Montag	paniertes Schnitzel ( <i>Schwein</i> ) <sup>a</sup> mit Salzkartoffeln und Tomaten-Paprikagemüse <sup>5 a h</sup>  Obst der Saison	Hühnerfrikassee <sup>2 5 a h l</sup> (mit <i>Champignons und Spargel</i> ) mit Reis und Salat (Joghurtdressing) <sup>e l</sup>  Obst der Saison	Gemüsefrikadelle <sup>a e</sup> mit Brocolisauce <sup>5 a h l</sup> Kartoffelpüree <sup>2 l</sup> und Salat (Balsamicodressing)  Obst der Saison
Dienstag	4 Rostbratwürstchen ( <i>Schwein</i> ) <sup>3 i</sup> mit Bratensauce <sup>5 a h</sup> Kartoffelpüree <sup>2 l</sup> und Sauerkraut <sup>2 5 a h i</sup>  Vanillepudding <sup>1 l</sup>	Hähchengeschnetzeltes <sup>5 a h l</sup> mit Salzkartoffeln und Möhren  Vanillepudding <sup>1 l</sup>	Nudeln <sup>a</sup> mit Gorgonzola-Sahnesauce <sup>5 a h l</sup> (mit <i>Blattspinat</i> ) und Salat (Italiendressing)  Vanillepudding <sup>1 l</sup>
Mittwoch	hausgemachter Kartoffelsalat <sup>4 6 e i</sup> (mit <i>Ei und Gurke</i> ) mit paniertem Seelachsfilet <sup>a f</sup> und Zitronenecke  Madeleines <sup>a e j l</sup>	Putenschnitzel mit Geflügelsauce <sup>5 a h l</sup> Reis und Broccoli  Madeleines <sup>a e j l</sup>	veganer Quinoa Bratling mit Tomatensauce <sup>5 a h</sup> Kartoffelpüree <sup>2 l</sup> und Salat (Joghurtdressing) <sup>e l</sup>  Madeleines <sup>a e j l</sup>
Donnerstag	Hackbraten (Schwein) <sup>a e h j</sup> mit Rahmsauce <sup>5 a h l</sup> Kartoffelpüree <sup>2 l</sup> und Kohlrabigemüse <sup>5 a h l</sup>  Fruchtjoghurt <sup>l</sup>		Blumenkohl-Käse-Medaillon <sup>a e l</sup> mit Salzkartoffeln Schnittlauchsauce <sup>5 a h l</sup> und Salat (Balsamicodressing)  Fruchtjoghurt <sup>l</sup>
Freitag	rheinischer Heringsstipp <sup>2 6 e f l</sup> mit Dill-Kartoffeln und Salat (Joghurtdressing) <sup>e l</sup>  Schokoladenpudding <sup>1 l</sup>	Rührei <sup>e</sup> mit Kartoffelpüree <sup>2 l</sup> und Rahmspinat <sup>5 a h l</sup>  Schokoladenpudding <sup>1 l</sup>	veganes Couscous Gemüsetörtchen <sup>a</sup> mit Kräuterquark <sup>5 a h l</sup> und Ratatouille <sup>5 a h</sup>  Schokoladenpudding <sup>1 l</sup>
Samstag	grüner Bohneneintopf <sup>5 a h</sup> mit Kartoffelwürfel und Mettwurst ( <i>Schwein</i> ) <sup>2 4 h i</sup>  Kompott	Reiseintopf <sup>5 a h</sup> mit Gemüse und Hühnerfleisch  Kompott	grüner Bohneneintopf <sup>5 a h</sup> mit Kartoffelwürfel  Kompott
Sonntag	Brühe Royal <sup>5 a e h l</sup> Rinderroulade <sup>h i</sup> mit Bratensauce <sup>5 a h</sup> Herzoginkartoffeln <sup>l</sup> und Kaisergemüse Karamellpudding <sup>l</sup>	Brühe Royal <sup>5 a e h l</sup> Rinderroulade <sup>h i</sup> mit Bratensauce <sup>5 a h</sup> Salzkartoffeln und Kaisergemüse Karamellpudding <sup>l</sup>	Gemüsepfanne mit Nudeln <sup>a h</sup> Kokoscurrysauce <sup>5 a h l</sup> und Salat (Italiendressing)  Karamellpudding <sup>l</sup>

Änderungen vorbehalten

W 3

**Zusatzstoffe**

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Antioxidationsmittel
- 3 mit Phosphat
- 4 mit Konservierungsstoff
- 5 mit Geschmacksverstärker

- 6 mit Süßungsmittel
- 7 geschwefelt
- 8 geschwärzt
- 9 gewachst
- 10 enthält Phenylalaninquelle (Aspartam)

**Allergene**

- a Weizen b Roggen c Gerste d Hafer
- e Eier f Fisch
- g Sesam h Sellerie
- i Senf j Soja k Erdnuss
- l Milch einschl. Laktose

- m Mandeln n Haselnüsse o Walnüsse
- p Pistazien q Lupinen r Krebs-, Schalentiere
- s Schwefeldioxid/Sulphite t Weichtiere
- u Dinkel v Kamut w Cashewnuss
- x Pecanuss y Paranuss z Macadamia