



08.06. – 14.06.2026

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

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