



27.04. – 03.05.2026

	Menü 1	Menü 2 (leicht verträglich)	Menü 3 (Vegetarische Kost)
Montag	gefüllte Paprikaschote ( <i>Schwein/Rind</i> ) mit Tomatensauce <sup>5 a h</sup> und Reis  Obst der Saison	3 vegetarische Maultaschen <sup>2 4 a e l</sup> in kräftiger Brühe <sup>5 a h</sup> mit Gemüsestreifen <sup>h</sup> und Salat (Frenchdressing) <sup>e i</sup>  Obst der Saison	Drillinge mit frischem Kräuterquark <sup>5 a h l</sup> und Salat (Italiendressing)  Obst der Saison
Dienstag	paniertes Seelachsfilet <sup>a f</sup> mit Remouladensauce <sup>1 e i</sup> Salzkartoffeln und Gurkensalat <sup>i</sup>  Vanillepudding <sup>1 l</sup>	Frikadelle vom Schwein <sup>a e</sup> mit Bratensauce <sup>5 a h l</sup> Kartoffelpüree <sup>2 l</sup> und Rahmkohlrabi <sup>5 a h l</sup>  Vanillepudding <sup>1 l</sup>	Spaghetti <sup>a</sup> mit Basilikumpesto <sup>4 e l m</sup> und Salat (Joghurtdressing) <sup>e l</sup>  Vanillepudding <sup>1 l</sup>
Mittwoch	Currywurst ( <i>Schwein</i> ) <sup>1 3 5 a h i</sup> mit Kartoffelwedges und Salat (Balsamicodressing)  Madeleines <sup>a e j l</sup>	Rheinische Kartoffelcremesuppe <sup>2 5 a h l</sup> mit Geflügelwienerwurst <sup>2 3 4</sup>  Madeleines <sup>a e j l</sup>	Kürbis-Falafel ( <i>4 Stück</i> ) mit Kräuterdipp <sup>5 a h l</sup> Curry-Reis und Ratatouillegemüse <sup>5 a h</sup>  Madeleines <sup>a e j l</sup>
Donnerstag	Spaghetti „Carbonara“-Art <sup>1 4 5 a h l</sup> mit Putenschinken <sup>2 3 4 5 h i</sup> , Zwiebeln und Salat (Italiendressing)  Fruchtjoghurt <sup>l</sup>	Putensteak mit Geflügelsauce <sup>5 a h l</sup> Spätzle <sup>a e</sup> und ZucchiniGemüse <sup>5 a h</sup>  Fruchtjoghurt <sup>l</sup>	5 kleine Frühlingsrollen <sup>1 4 5 a g i j k</sup> mit Sauce süß-sauer <sup>1 5 6 10 a h i j</sup> Reis und Salat (Balsamicodressing)  Fruchtjoghurt <sup>l</sup>
Freitag	Fischfilet „Bordelaise“ <sup>a f</sup> mit Kartoffelpüree <sup>2 l</sup> und Salat (Joghurtdressing) <sup>e l</sup>  Schokoladenpudding <sup>1 l</sup>	Rührei <sup>e</sup> mit Salzkartoffeln und Rahmspinat <sup>5 a h l</sup>  Schokoladenpudding <sup>1 l</sup>	
Samstag	Kartoffel-Gemüsepfanne mit Paprika-Tomaten-Dipp <sup>1 4 6 10 h i l</sup>  Kompott	italienischer Gemüseintopf <sup>5 a h</sup> mit Nudeln <sup>a</sup> und Rinderhackbällchen <sup>a e h i</sup>  Kompott	Kartoffel-Gemüsepfanne mit Dipp  Kompott
Sonntag	Brühe Royal <sup>5 a e h l</sup> Rindergulasch <sup>5 a h</sup> (mit <i>Zwiebel und Pilzen</i> ) Salzkartoffeln und Kaisergemüse Karamellpudding <sup>l</sup>	Brühe Royal <sup>5 a e h l</sup> Nudeln <sup>a</sup> mit Broccoli-Käsesauce <sup>1 3 5 a e h l</sup> und Salat (Frenchdressing) <sup>e i</sup>  Karamellpudding <sup>l</sup>	Brühe Royal <sup>5 a e h l</sup> Nudeln <sup>a</sup> mit Broccoli-Käsesauce <sup>1 3 5 a e h l</sup> und Salat (Frenchdressing) <sup>e i</sup>  Karamellpudding <sup>l</sup>

Änderungen vorbehalten

W 1

**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