



04.05. – 10.05.2026

	Menü 1	Menü 2 (leicht verträglich)	Menü 3 (Vegetarische Kost)
Montag	Gemüse Knusperschnitzel ^a mit Salzkartoffeln und Rahmmöhren ^{5 a h l} Obst der Saison	2 Königsberger Klopse (Schwein) ^{a e} in Kapernsauce ^{2 5 a h i l} Kartoffelpüree ^{2 l} und Rote-Bete-Salat ⁶ Obst der Saison	veganes Gemüsecurry ^{5 a h} mit Reis und Salat (Italiendressing) Obst der Saison
Dienstag	Krakauer Bratwurst (Schwein) ^{2 3 4 i} mit Senf Bratkartoffeln und Krautsalat ^{2 6} Vanillepudding ^{1 l}	gedünstetes Seelachsfilet ^f mit Dillsauce ^{5 a h i l} Salzkartoffeln und Broccoli Vanillepudding ^{1 l}	mediterraner Tortellinisalat ^{a h} mit Balsamicodressing und Ciabattabrötchen ^{a b} Vanillepudding ^{1 l}
Mittwoch	paniertes Hähnchenschnitzel ^a mit pikantem Dipp ^{1 4 6 10 h i l} Salzkartoffeln und Leipziger Allerlei ^{5 a h l} Madeleines ^{a e j l}	Kartoffelauflauf ^{1 3 5 a e h l} mit buntem Gemüse und Kräutersauce ^{5 a h l} Madeleines ^{a e j l}	vegane Gemüse-Bolognese ^{5 a h} mit Vollkornnudeln ^a und Salat (Joghurtdressing) ^{e l} Madeleines ^{a e j l}
Donnerstag	Lasagne „Bolognese“ ^{1 a e h l} mit Rindfleisch und Sahnesauce ^{5 a h l} Fruchtjoghurt ^l	Möhren bürgerlich ^{2 5 a h l} mit Geflügelbratwurst ^{3 i} und Senf ^f Fruchtjoghurt ^l	veganes Sellerieschnitzel ^{a h} mit Schnittlauchquark ^l und Djuvec-Reis ^{5 a h} Fruchtjoghurt ^l
Freitag	Spanische Paella ^{1 f l r t} (mit Fisch, Meeresfrüchten und Hähnchen) mit Zitronenecke und Salat (Joghurtdressing) ^{e l} Schokoladenpudding ^{1 l}	Eieromelette ^{e l} mit Salzkartoffeln und Rahmspinat ^{5 a h l} Schokoladenpudding ^{1 l}	hausgemachter Kaiserschmarrn ^{a e l} mit Rosinen ⁷ Vanillesauce ^{1 l} und Apfelmus ² Schokoladenpudding ^{1 l}
Samstag	Graupeneintopf ^{5 a c h} mit Gemüse ^h und Kartoffelwürfeln Kompott	Gemüse-Kartoffeleintopf ^{5 a h} mit Geflügelwienervurst ^{2 3 4} Kompott	Graupeneintopf ^{5 a c h} mit Gemüse ^h und Kartoffelwürfeln Kompott
Sonntag	Brühe Royal ^{5 a e h l} Putengeschnetzeltes ^{5 a h l} mit Salzkartoffeln und Prinzessbohnen Karamellpudding ^l	Brühe Royal ^{5 a e h l} Putengeschnetzeltes ^{5 a h l} mit Salzkartoffeln und Prinzessbohnen Karamellpudding ^l	Brühe Royal ^{5 a e h l} Kartoffeltaschen ^l gefüllt mit Frischkäse mit Ratatouille ^{5 a h} und Salat (Balsamicodressing) Karamellpudding ^l

Änderungen vorbehalten

W 2

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