






























































Ihr Speiseplan vom 15.06.2026 bis 21.06.2026

	Menü 1	Menü 2 (Vegetarisch)	Menü 3 (Salatteller)	Menü 4 (ohne Schwein)
Mo. 15.6.	Bolognese (Rind) (03, SL) Gabelspaghetti (G) 851 kcal 	Rote Linsensuppe (SL) Brötchen (G, SE) 506 kcal    	Blattsalat & Rohkost (Möhre, Paprika, Radies, Gurke, Tomate, Kohlrabi) Brie Snack (M) American Dressing (M, SF, EI) 442 kcal    	Bolognese (Rind) (03, SL) Gabelspaghetti (G) 851 kcal 
Di. 16.6.	Schweinebraten mit Majoransoße (01, G, M, SF) Salzkartoffeln Prinzeßbohnen (01) 607 kcal 	3 St. Veg. Klopse mit Kapersoße (01, 03, G, M, S, SD, SL, SF, SE, SO, EI) Salzkartoffeln Gurkenhappen (01, SF) 708 kcal   	Blattsalat & Rohkost (Möhre, Paprika, Radies, Gurke, Tomate, Kohlrabi) Ei und gekochter Schinken (Schwein) (02, 03, 04, EI) Balsamicodressing (01, 03, SD) 248 kcal	Putenbrust Natur mit Majoransoße (01, G, M, SF) Salzkartoffeln Prinzeßbohnen (01) 542 kcal  
Mi. 17.6.	Gulaschsuppe (01, 03, G, SD) Brötchen (G, SE) 645 kcal 	Pellkartoffeln mit Sauerrahm (M) 172 kcal    	Blattsalat & Rohkost (Möhre, Paprika, Radies, Gurke, Tomate, Kohlrabi) Chicken Crossies (G, M, S, SL, SF, EI) French Dressing (M, SL, SF, EI) 398 kcal  	Gulaschsuppe (01, 03, G, SD) Brötchen (G, SE) 645 kcal 
Do. 18.6.	Hähnchenbrust mit Zitronen-Buttersoße (01, 03, G, M, SD, SL) Reis (01) Beilagensalat 711 kcal  	Kürbis-Rucola-Käse-Soße (01, G, M) Spaghetti (G) 895 kcal   	Blattsalat & Rohkost (Möhre, Paprika, Radies, Gurke, Tomate, Kohlrabi) Mini Frühlingröllchen (G, SO) Italienisches Dressing (M, SL, SO) 319 kcal   	Hähnchenbrust mit Zitronen-Buttersoße (01, 03, G, M, SD, SL) Reis (01) Beilagensalat 711 kcal  
Fr. 19.6.	Matjesfilet Hausfrauen Art (02, 03, 05, F, G, M, SD, SL, SF, EI) Salzkartoffeln 727 kcal  	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Kräutersoße (01, G, M, SL, SF, SO) Kartoffelstampf (01, M) 634 kcal   	Blattsalat & Rohkost (Möhre, Paprika, Radies, Gurke, Tomate, Kohlrabi) kleines Schweineschnitzel (G) Joghurdressing (M, SL, SF, EI) 377 kcal 	Matjesfilet Hausfrauen Art (02, 03, 05, F, G, M, SD, SL, SF, EI) Salzkartoffeln 727 kcal  
Sa. 20.6.	Schnittbohneintopf mit Rindfleischwürfel (01, 03, G, SL) Brötchen (G, SE) 505 kcal 	3 St. Spinatknödel mit Waldpilzsoße in Rahm (01, G, M, SL, EI) 637 kcal   	Blattsalat & Rohkost (Möhre, Paprika, Radies, Gurke, Tomate, Kohlrabi) Falafelbällchen (G, SL, SF, SO) Kräuter dressing (M, SF, EI) 402 kcal   	Schnittbohneintopf mit Rindfleischwürfel (01, 03, G, SL) Brötchen (G, SE) 505 kcal 
So. 21.6.	Kassler (Schwein) mit Rahmsoße (01, 02, 03, G, M, SF) Salzkartoffeln Sauerkraut (03) 559 kcal 	Sellerieknusperschnitzel mit Petersiliensoße (01, G, M, SL, SF, SO, EI) Salzkartoffeln 562 kcal   	Blattsalat & Rohkost (Möhre, Paprika, Radies, Gurke, Tomate, Kohlrabi) Käsestreifen und halbes Ei (M, EI) American Dressing (M, SF, EI) 392 kcal    	Sellerieknusperschnitzel mit Petersiliensoße (01, G, M, SL, SF, SO, EI) Salzkartoffeln 562 kcal   

Zusatzstoffe: 01 mit Farbstoffen, 02 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 03 mit Antioxidationsmitteln, 04 mit Phosphat, 05 mit Süßungsmitteln Allergene: E enthält Erdnüsse, F enthält Fisch, G enthält glutenhaltiges Getreide, GD enthält Dinkel, GG enthält Gerste, GH enthält Hafer, GK enthält Kamut, GR enthält Roggen, GW enthält Weizen, K enthält Krebstiere, L enthält Lupine, M enthält Milch und (einschließlich Lactose), S enthält Schalenfrüchte, SH enthält Haselnuss, SK enthält Kaschunuss, SM enthält Macadamianuss, SMa enthält Mandel, SP enthält Paranuss, SPe enthält Pecanuss, SPI enthält Pistazie, SQ enthält Queenslandnuss, SW enthält Walnuss, SD enthält Schwefeldioxid/Sulfiden >10mg/kg, SL enthält Sellerie, SF enthält Senf, SE enthält Sesamsamen, SO enthält Soja, W enthält Weichtiere