

Menüplan

11.05.2026 bis 17.05.2026

Mittagessen von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr



| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|------------------------------|---|--|---|---|---|--|---|
| Suppe | Brokkolicremesuppe | Gemüsebrühe mit Eierflöckchen | Knoblauchcreme | Grießklößchensuppe | Gemüsecremesuppe | | Tomatencremesuppe |
| Deftig und kräftig | Panierte Jagdwurst mit Tomatensauce und Kartoffelpüree | Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Kartoffelpüree und Rote Bete | Saure Nieren mit Kartoffelpüree und Beilagensalat | Rinderbrust mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Beilagensalat | Schlemmerfilet mit Knusperhaube, Dampfkartoffeln und Gurkensalat | Hühnertopf mit Reis, Gemüse und frischen Kräutern | Schweineroulade mit Bratensauce, Butterkartoffeln und Petersilienkarotten |
| Fleischlos glücklich | Kartoffelpuffer mit Knoblauch-Dip | Rührei mit Bratkartoffeln und Buttermilch | Gefüllter Germknödel mit Pflaumenmus und Vanillesauce | Gemüsestrudel mit Hollandaise und Beilagensalat | Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons und frischem Baguette | Kirschenmichel mit Schokoladensauce | Gemüselasagne "Mediterran" mit Tomatensauce und Beilagensalat |
| Leicht und bekömmlich | Schinken Nudeln mit Erbsen und Tomatensauce | Paella nach Art des Hauses Spanische Reispfanne mit Hähnchen, Meeresfrüchten und Zitronen-Dip | Spitzkohleintopf mit Kartoffeln, Wurzelgemüse und Speck | Spätzle-Pilzpfanne mit Spargel, Frühlingszwiebeln und Tomaten- Bärlauchsauce | | | |
| Dessert | Nusspudding im Becher | Frisches Obst | Fruchtjoghurt im Becher | Hausgemachte Rhabarbergrütze mit Vanillesauce | Hausgemachter Apfelquark | Früchtecocktail | Eis im Becher |

Zusatzstoffe und Allergene werden auf einem gesonderten Speiseplan ausgewiesen.

Änderungen vorbehalten