

# Menüplan

08.06.2026 bis 14.06.2026



Mittagessen von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Haferflockensuppe	Paprikacremesuppe	Kraftbrühe mit Eierflöckchen	Minestrone	Gemüsecremesuppe		Spargelcremesuppe
<b>Deftig und kräftig</b>	Weißer Bohneneintopf mit Speck, Würstchenscheiben, Kartoffeleinlage und Wurzelgemüse	Specksahensauce mit Gabelspaghetti und Beilagensalat	Chili con Carne mit Hackfleisch, Kidneybohnen, Paprika, Mais und Reis	Fleischkäse mit Spiegelei, Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und Beilagensalat	Roter Matjessalat mit Äpfeln, Gurken, Zwiebeln, Rote Bete und Kartoffeln	Kartoffeleintopf mit Wursteinlage, Speck, Wurzelgemüse und frischen Kräutern	Cordon Bleu mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Kaisergemüse
<b>Fleischlos glücklich</b>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	Reibekuchen mit Apfelmus und Zimt-Zucker	Kartoffelrösti mit Waldpilzrahm und Beilagensalat	Gnocchis mit Gorgonzolasauce und Beilagensalat	Frischkäsetaschen mit Tomatensauce und Beilagensalat	Armer Ritter mit Vanillesauce	Kichererbsen-Curry mit Basmatireis und Salat
<b>Leicht und bekömmlich</b>	Spiegeleier mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	Bratwurst mit Bratensauce, Kartoffelpüree und Weißkrautsalat	Chefsalat mit Blattsalat, Schinken, Käse, Ei, Knoblauchdressing und frischem Baguette	Schwäbischer Eintopf mit Rindfleisch, Fleischkäse, Spätzle, Kartoffeln und Wurzelgemüse			
<b>Dessert</b>	Vanillepudding im Becher	Frisches Obst	Schokoladenpudding im Becher	Fruchtjoghurt im Becher	Hausgemachter Erdbeerquark	Apfelmus	Eiscreme im Becher

Zusatzstoffe und Allergene werden auf einem gesonderten Speiseplan ausgewiesen.

Änderungen vorbehalten