



Speisekarte



| Tag | Menü 1 | Menü 3 | |
|--------------------------|--|---|--|
| Montag 11.05.2026 | Sahniger Putengulasch _{1,w,w1} ,Nudeln _{e,w,w1} Bananenjoghurt ₁ | Bauernfrühstück vegetarisch _{5,e} Bananenjoghurt ₁ | |
| Dienstag 12.05.2026 | Schweinskopfsülze _{2,3,7,d,p,SuG} ,mit Remolade _{1,3,5,e,l,p,w,w1} ,Bratkartoffeln ,Rote Bete ₅ | Gemüselasagne Kirschkompott | |
| Mittwoch 13.05.2026 | Leberwurstfülle _{w,w1} ,Sauerkraut _{2,3,SuG} ,Salzkartoffeln _{1,l} Erdbeerkompott | Milchreis ₁ ,Butter ₁ ,Zimtucker Erdbeerkompott | |
| Donnerstag 14.05.2026 | Cordon bleu, Hähnchen _{1,2,d,l,w,w1} ,Möhren- Kohlrabigemüse ,Salzkartoffeln _{1,l} Nuss-Nougatpudding _{l,n,n2} | Rahmchampignons _{1,l,w,w1} ,Zwiebelmauke _{1,l} Nuss-Nougatpudding _{l,n,n2} | |
| Freitag 15.05.2026 | Einmarinierter Hering _{1,5,e,l} Pellkartoffel Pfirsichkompott | Sellerieschnitzel _{1,d,l,w,w1} ,Kräutersoße _{1,d,l,w,w1} ,Kartoffelpüree ₁ Pfirsichkompott | |
| Samstag 16.05.2026 | Kohlrabieintopf mit Rind _{1,d,l,w,w1} Karamellpudding ₁ | Hefeklöße _{e,w,w1} ,Heidelbeeren ₁ Karamellpudding ₁ | |
| Sonntag 17.05.2026 | Gefüllte Hähnchenroulade _{l,p} ,Bratensoße _{w,w1} ,Möhrengemüse _{1,l} ,Salzkartoffeln _{1,l} Mandarine ₂ | Eier in Senfsoße _{d,e,p,w,w1} ,Kartoffelpüree ₁ Mandarine ₂ | |

Allergene/Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Süßungsmitteln, 7 = mit Phosphat, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eierzeugnisse, l = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose, n = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, n2 = Haselnüsse, p = Senf und Senferzeugnisse, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide, w1 = Weizen