

Menüplan vom 19.10.2026-25.10.2026



Wir wünschen einen
„Guten Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Beirat



	Vorsuppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Tagessuppe	Hähnchenbrust mit 51,511,52,58 Butternudeln und Gemüse 12,15,511,52,58	Nudel-Gemüseauflauf 12,15,511,52,58 dazu Tomatensauce 93,2,3,51,511,52,58,60	Fruchtcocktail 12
Dienstag	Tagessuppe	Schnitzel mit Jägersauce 3,51,19,58,511 dazu Pommes frites und Salatbeilage 2,4,8,12,52,54,58,61	Eintopf quer durch den Garten mit Brot 2,60,63	Joghurtspeise 7,10,52,58
Mittwoch	Tagessuppe	Cevapcici mit Balkansauce 51,511,54 dazu Reis und Gemüse 12,15,51,511,52,58	Kräuterrührei mit 2,52,54,58 Erbsen und Möhren 2,60,63 Dazu Kartoffeln	Eierlikörpudding 12,52,54,58
Donnerstag	Tagessuppe	Reibekuchen mit 1,2,51,511,54,63 Apfelmus 2	Gemüse Eintopf 2,13,60,63 mit Bockwurst 3,57,58,63,	Quarkspeise 12,52,58
Freitag	Tagessuppe	Bratfisch mit 1,2,51,511,52,55,58,60 Kräutersauce 93,51,511,515,52,358,63 Kartoffel und Spinat 51,511,52,58	Maultaschen 12,15,511,52,58 im Gemüsesud 93,2,3,51,511,515,52,58,60,63	Pfirsichjoghurt 7,10,52,58
Samstag	Tagessuppe	Gulaschsuppe mit 2,3,51,511,515,52,58,60 Brot 51,511	Milchreis mit 52,58 kompott	Zitronencreme 52,58
Sonntag	Tagessuppe	Schweinenackenbraten mit 61 Senfsauce Blumenkohl Gemüse 52,58 Herzoginkartoffeln 52,54,58	Sellerieschnitzel mit 3,51,19,58,57 Kohlrabigemüse 2,51,511,52,58 und Rösti	Eisbecher 12,52,58

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoffen (2) mit Antioxidationsmittel (3) mit Geschmacksverstärker (4) mit einer Zuckerart Süßungsmittel (5) enthält eine Phenylalaninquelle (6) mit Farbstoff (7) geschwefelt (8) geschwärzt (9) mit Phosphat (10) mit Milcheiweiß Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol (51) Glutenthaltiges Getreide und -erzeugnisse (511) Weizen und Weizenerzeugnisse (514) Roggen und Roggenerzeugnisse (515) Gerste und Gerstenerzeugnisse (516) Hafer und Hafererzeugnisse (52) Laktose (54) Eier und -erzeugnisse (55) Fisch und -erzeugnisse (57) Soja und Erzeugnisse (58) Milch und -erzeugnisse (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse (60) Sellerie und -erzeugnisse (61) Senf und -erzeugnisse (63) Schwefeldioxid und Sulfide (591) Mandeln und Mandelnerzeugnisse (592) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse (593) Walnüsse und Walnusserzeugnisse. Trotz größter Sorgfalt können wir Kreuzkontaminationen durch Allergene nicht ausschließen. Die Zusatzstoffe sowie Allergene können beim Personal erfragt werden. Änderungen vorbehalten

3 Gang Menü komplett 14,00€

Suppe 2,00€ Hauptgericht 10,00€

Dessert 2,00€