

Menüplan vom 12.10. - 18.10.2026

	Menü 1	Menü 2	
Montag	Hähnchenschnitzel mit Paprika-Rahmsoße dazu Kartoffelecken und Böhnchen Gluten / Ei / Milchprodukte / Konservierungsstoff	Vegetarische Bratwurst mit Parika- Rahmsauce, Kartoffelecken, Böhnchen Konservierungsstoff / Milchprodukte / Geschmacksverstärker	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Dienstag	Chili con carne mit Reis Milchprodukte	Milchreis mit lauwarmer roter Grütze Milchprodukte	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Mittwoch	hausgemachte Frikadelle, Rahmrosenkohl mit Speck, dazu Petersilienkartoffeln Gluten / Ei / Phosphat	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gebratenen Pilzen Milchprodukte	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Donnerstag	Grünkohl "bürgerlich" mit frischer Mettbratwurst und Senf Gluten / Ei / Milchprodukte	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Käse- Kräutersauce Gluten / Ei / Milchprodukte	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Freitag	Backfisch mit leichter Knoblauch- Remoulade und Kartoffeln, dazu Salat Milchprodukte / Ei / Konservierungsstoff	Gemüselasagne mit Tomaten- Parmesansauce Ei / Gluten / Milchprodukte	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Samstag	Kartoffel-Gemüseintopf mit Fleischeinlage Phosphat / Rauch / Gluten / Ei / Konservierungsstoff / Süßungsmittel	Kartoffel-Gemüseintopf mit Brötchen Ei / Milchprodukte	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Sonntag	Kasslerbraten mit bayrischem Sauerkraut, Bratensauce, Semmelknödel Phosphat / Rauch / Gluten / Ei / Konservierungsstoff / Süßungsmittel	Eieromelette mit Rahmpilzen und Kartoffeln Ei / Milchprodukte	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€



Wir wünschen einen
„Guten Appetit“

Seniorenbeirat

Küchenleitung

Einrichtungsleitung

Änderungen vorbehalten!

Angaben zu Kalorien, Allergenen und Zusätzen können jederzeit beim Servicepersonal erfragt werden. Trotz größter Sorgfalt können wir Kreuzkontaminationen durch Allergene nicht ausschließen.