

Menüplan vom 17.08.-23.08.2026

	Menü 1	Menü 2	
Montag	Gebratener Leberkäse, Schmorzwiebeln, Bratensauce, Röstkartoffeln Eiprodukte/ Milchprodukt	Gnocchi mit Spinat, Parika und Tomaten an Gorgonzolasauce Gluten/ Milchprodukte/ Konservierungsstoff	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Dienstag	Dicke Bohnen mit Speck frische Bratwurst, Kartoffeln Milchprodukte / Konservierungsstoff/Ei / Phosphat	Grießflammerie mit lauwarmen Kirschen Milchprodukte / Gluten/	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Mittwoch	Currywurst mit Kartoffelecken und Krautsalat Phosphat / Konservierungsstoff	Ofenkartoffel mit gebratenen Champignons und Kräuterquark Milchprodukte	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Donnerstag	Putenleberpfanne in Apfel-Zwiebelsauce, Kartoffelstampf, Frühlingsgemüse Eiprodukt	Gemüseschnitzel an Tomaten-Parmesansauce, Kartoffelstampf Milchprodukt	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Freitag	Gebratenes Fischfilet an Senfsauce, Kartoffeln und Salat Konservierungsstoff, Milchprodukt/	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat Phosphat / Milchprodukte/Konservierungsstoff	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Samstag	Herzhafter Erbseneintopf mit Mettwursteinlage Phosphat / Konservierungsstoff	Erbseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln Dessert	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Sonntag	Schweineroulade an Bratensauce, Apfelrotkohl, Kroketten Gluten / Ei	Kartoffeltaschen mit Tomate und Mozzarella gefüllt, Salat, Kräuterdip Milchprodukte/ Konservierungsstoffe/Gluten	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.