

Menüplan vom 21.09.-27.09.2026

	Menü 1	Menü 2	
Montag	Geflügelbratwurst, Senfsauce, Kaisergemüse, Kartoffelstampf Eiprodukte/ Milchprodukt	Pilzragout in Rahmsauce, Schupfnudeln, Salat Ei/ Milchprodukte/ Konservierungsstoff	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Dienstag	Kartoffel-Lauch-Hackfleischintopf, Rahm Milchprodukte / Gluten	Pasta, Gemüsesauce, geriebener Hartkäse Milchprodukte / Gluten/Ei	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Mittwoch	Hackbällchen , Schaschliksauce, Spätzle, Salat Phosphat / Konservierungsstoff/ Milchprodukte	Apfelstrudel mit Rosinen, Vanillesauce Ei, Milchprodukte	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Donnerstag	Hähnchen-Champignonragout, feine Möhrchen, Butterkartoffeln Milchprodukte	Mittelmeergemüse, Tomaten-Kräutersauce, Reis Milchprodukt / Gluten	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Freitag	Backfisch, Remouladensauce, klarer bayrischer Speck-Kartoffelsalat Milchprodukt/ Gluten/ Ei / Konservierungsstoff	Kräuterrührei, Blattspinat, Butterkartoffeln Milchprodukte,	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Samstag	Graupeneinopf mit Kartoffeln, Gemüse, Mettwurstscheiben 	Graupeneinopf mit Kartoffeln, Gemüse, 	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Sonntag	Putenbraten, Geflügelsauce, Rotkohl, Kroketten Milchprodukte/Rauch/Phosphat	Ofenkartoffel, Kräuterquark, Salat 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.