

Menüplan vom 24.08-30.08.2026

	Menü 1	Menü 2	
Montag	Geflügelfrikadelle mit weißen Bohnen in Sahnesauce und Kartoffelpüree Eiprodukte/ Milchprodukt	Blumenkohlschnitzel mit holländischer Sauce, Kartoffeln, Salat Gluten/ Milchprodukte/ Konservierungsstoff	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Dienstag	Pasta mit Sauce "Bolognese" und geriebenen Käse Milchprodukte / Konservierungsstoff/Ei	Milchreis mit Pflaumenkompott Milchprodukte / Gluten/Ei	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Mittwoch	Krakauer Bratwurst , Bratensauce, grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln Phosphat / Konservierungsstoff	Ofengemüse mit gebratenen Drillingen an Kräuterdip Milchprodukte	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Donnerstag	Hähnchenpfanne mit Zwiebeln und Champignons, Spätzle, Mandelbroccoli Gluten/ Eiprodukt/Nüsse	Vegetarische Maultaschen an Gemüsesauce Milchprodukt / Ei	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Freitag	Brathering mit Röstkartoffeln und Salat Milchprodukt/ Konservierungsstoff	Tellerrösti mit italienischem Gemüse, Tomaten-Parmesansauce Milchprodukte, Ei	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Samstag	Käse-Lauch-Eintopf mit Hackfleisch Konservierungsstoff / Milchprodukt	Käse-Lauch-Kartoffeleintopf Milchprodukte	Tagessuppe 3,00 € Hauptgang 10,00 € Dessert 3,00€
Sonntag	Gefüllter Schweinenacken mit Mett und Paprika, Kartoffelklöße, Blumenkohl Eiprodukte/ Milchprodukt	Waldpilzpfanne mit Kartoffelklöße 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.