

		Woche vom 01.06. bis 07.06.2026		X			Woche vom 08.06. bis 14.06.2026		X
Mo. 01.06.	Menü I	Kichererbseneintopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Kartoffelwürfel	475,2 kcal		Mo 08.06.	Menü I	Nudeleintopf mit bunten Gemüse, Geflügelfleisch (a1,a,c,i)	330 kcal	
		Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)					Apfel		
	Menü II	Gabelspaghetti mit Tomatensoße, Jägerschnitzel (a1,1,2,3,8,c,g,a,j,S)	907,7 kcal			Menü II	Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,I,S)	178 kcal	
		Waldmeister- Apfel Quarkspeise (1,g)					Apfel		
Di. 02.06.	Menü I	Putengeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Spätzle (a,a1,c,3)	515,1 kcal		Di. 09.06.	Menü I	Gulasch vom Schwein mit Rosenkohl und Kartoffelklöße (a,a1,j,S,g)	805,1 kcal	
		Beerengrütze					Waldbeerjoghurt (g)		
	Menü II	Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,3,5,8,S,i)	528 kcal			Menü II	Reiseintopf mit Geflügelfleisch (i)	355,8 kcal	
		Beerengrütze					Waldbeerjoghurt (g)		
Mi. 03.06.	Menü I	Milchreis mit Butter und Zimt und Erdbeersoße (g)	555,1 kcal		Mi. 10.06.	Menü I	Geflügelkräuterbällchen, Blumenkohl-Karottengemüse, Kartoffeln (a,a1,c,g,l,i)	824,4 kcal	
		Apfelmus (3)					Schokopudding (g)		
	Menü II	Schinkenröhrei mit Schnittlauchsoße und Kartoffelpüree (2,3,8,a,c,S,g)	491,3 kcal			Menü II	Grießbrei mit Erdbeersoße (a1,a,g)	528,1 kcal	
		Apfelmus (3)					Schokopudding (g)		
Do. 04.06.	Menü I	Schweinefrikadelle, Pfannengemüse, Salzkartoffeln (a,a1,j,S,g,1)	707,7 kcal		Do. 11.06.	Menü I	gedünstetes Seelachsfilet mit Gemüseragout und Reis (1,3,5,a,j,l,d,)	447,8 kcal	
		Buttermilch-Dessert (2,g)					Rote-Beete-Salat (9)		
	Menü II	Eierragout mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (1,a,c,a1,j)	492,3 kcal			Menü II	Leberknödel mit Majoransoße und Kartoffelpüree(g,S,1a, 1)	750 kcal	
		Buttermilch-Dessert (2,g)					Rote-Beete-Salat (9)		
Fr. 05.06.	Menü I	Mexikanische Hackfleischpfanne mit Kartoffelwürfel (1,a,l)	410,5 kcal		Fr. 12.06.	Menü I	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung und Tomatenragout (a,a1,c,g,1)	539,9 kcal	
		Weißkrautsalat					Bananenquark (g)		
	Menü II	gedünstetes Seelachsfilet mit Kräutersoße und Reis (1,a1,a,d,j,l)	666,9 kcal			Menü II	Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln (a1,1,2,3,8,j,a,f,g,i)	852,9 kcal	
		Weißkrautsalat					Bananenquark (g)		
Sa. 06.06.	Menü I	Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Rindfleisch (1,g)	319,1 kcal		Sa. 13.06.	Menü I	Kaisergemüseintopf mit Schweinefleisch (1, S)	319,9 kcal	
		Zitronenmouse (g)					Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)		
	Menü II	Gurken-Kräuter-Quark mit Salzkartoffeln (g)	404,1 kcal			Menü II	Kesselgulasch vom Schwein mit Weißbrot (a,a1,2,j,)	517,5 kcal	
		Zitronenmouse (g)					Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)		
So. 07.06.	Menü I	Sauerbraten vom Rind, Rotkohl und Kartoffelklöße (a1,3,a2,a,g,j)	598,6 kcal		So. 14.06.	Menü I	gekochtes Eisbein mit Meerrettichsoße, Kartoffelklöße (3,5,1,a1,j,g,l,i)	889,4 kcal	
		Karamellsahnepudding (g)					Latte- Macchiato- Dessert (g)		
	Menü II	Mediterrane Gemüsepfanne, Reis (1,a,j)	439,8 kcal			Menü II	bunte Gemüsepfanne mit Hähnchenbruststreifen und Spätzle (1,2,4,a,f,l)	411,5 kcal	
		Karamellsahnepudding (g)					Latte- Macchiato- Dessert (g)		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

		Woche vom 15.06. bis 21.06.2026		X			Woche vom 22.06. bis 28.06.2026		X
Mo. 15.06.	Menü I	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln (2,3,8,i,j,S)	628,7 kcal		Mo. 22.06.	Menü I	Muschelnudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch (a,a1,c)	174,4 kcal	
		Vanillequarkspeise (g)					Banane		
	Menü II	Brathering mit Tunke und Kartoffelpüree (1,4,a,d,c,i,j,g, a1)	149,7 kcal			Menü II	Weiß-Bohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,a1,S)	249,1 kcal	
		Vanillequarkspeise (g)					Banane		
Di. 16.06.	Menü I	Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese(a,i, a1,S) Reibekäse (g)	616,6 kcal		Di. 23.06.	Menü I	Rührei mit Gurkensalat und Salzkartoffeln (1,c,g,5,3,l)	528,4 kcal	
		Wackelpudding (1)					Milchschokopudding (g)		
	Menü II	Lebergulasch mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree (a,a1,S,g)	379,7 kcal			Menü II	Spirelli mit Wurstgulasch (2,3,8,a,a1,S)	548,8 kcal	
		Wackelpudding (1)					Milchschokopudding (g)		
Mi. 17.06.	Menü I	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (a1,a,g,j)	506,4 kcal		Mi. 24.06.	Menü I	Milchreis mit heißer Erdbeersoße und Zimt (g)	786,6 kcal	
		Rote-Beete-Salat (9)					Apfelmus (3)		
	Menü II	Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch (1,a,a1,S)	170 kcal			Menü II	Gemüsefrikadelle mit Buttersoße und Kartoffelpüree (a1,1, a,c,j,g)	603,3 kcal	
		Rote-Beete-Salat (9)					Apfelmus (3)		
Do. 18.06.	Menü I	Hefeklöße mit Vanillesoße (1,a,g)	445,2 kcal		Do. 25.06.	Menü I	Seelachsfilet in mediteraner Gemüse-Tomatensoße, Naturreis (a,a1,d)	378,3 kcal	
		Obst					Zitronenquarkspeise (g)		
	Menü II	Gräupcheneintopf mit Kasslerfleisch (2,3,a,i,a3,S,)	366,2 kcal			Menü II	Gemüse-Ei-Schnitte (Blumenkohl,Brokkoli,Möhre) Schnittlauchsoße, Kartoffeln (c,a,a1,g)	718 kcal	
		Obst					Zitronenquarkspeise (g)		
Fr. 19.06.	Menü I	Hühnerfrikassee mit Schwarzwurzel, Erbsen und Möhren,Langkornreis(a,a1,g)	239 kcal		Fr. 26.06.	Menü I	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (a1,g,a,j,S)	503,5 kcal	
		Mandarinenkompott					Pfirsichkompott (3)		
	Menü II	Wirsingroulade in Bratensoße und Salzkartoffeln (a1,a,S,j,g)	427,2 kcal			Menü II	Soljanka mit Jagdwurst, Zitrone und Weißbrot (2,3,9,8,i,j,S)	503,6 kcal	
		Mandarinenkompott					Pfirsichkompott (3)		
Sa. 20.06.	Menü I	Rührei mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (c,g,1,a,a1,j)	320 kcal		Sa. 27.06.	Menü I	Bayrischer Leberkäse, Jägersoße, dazu Salzkartoffeln (2,3,8,S,a,a1)	335,5 kcal	
		Orangejoghurt (g)					Kirschquarkspeise (g)		
	Menü II	Bratkartoffeln mit Sülze und Remoladensoße (1,2,3,4,9,a,a1,c,g,j,i,S)	1251,0 kcal			Menü II	Möhreneintopf mit Rindfleisch (1, a,a1)	187,2 kcal	
		Orangejoghurt (g)					Kirschquarkspeise (g)		
So. 21.06.	Menü I	Schweineroulade mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1)	717,1 kcal		So. 28.06.	Menü I	Honigkrustenbraten,Rosenkohlgemüse, Kartoffelklöße (a1,1,g,a,i,j,)	381,1 kcal	
		Schoko-Kokos-Quark					Stracciatellajoghurt (g)		
	Menü II	paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffeln (1,a1,a,d,g,j)	516,1 kcal			Menü II	Kasslergulasch mit Brokkoligemüse und Kartoffelklöße (a1,1,a,f,g,i,j,S)	484,2 kcal	
		Schoko-Kokos-Quark					Stracciatellajoghurt (g)		

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

## *Kuchenangebot für 2026*

Kuchenangebot		Stückzahl
Samstag 06.06.2026	Amerikaner	
Sonntag 07.06.2026	Erbeer-Himbeer-Joghurtschnitte	
Samstag 13.06.2026	Butterkuchen	
Sonntag 14.06.2026	Mandarine- Sahne- Schnitte	
Samstag 20.06.2026	Pflaumenkuchen	
Sonntag 21.06.2026	Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte	
Samstag 27.06.2026	Zitronenmuffin	
Sonntag 28.06.2026	Erdbeerfruchtschnitte	

Kuchenlieferung nur gemeinsam  
mit Menülieferung

1 Stück 1,75 €

**Zusatzstoffe und Allergene:**a1-Weizen,Weizenerzeugnis,a3-Gerste,Gertseerzeugnis,S- mit Schweinefleisch 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmitteln, 10 - enthält eine Phenylalaninquelle, 11 - mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, 12 - mit Zuckeraustauschstoffen, a - Glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, c - Eier und Eierzeugnisse, d - Fisch und Fischerzeugnisse, e - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f - Soja und Sojaerzeugnisse, g - Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose), h - Schalenfrüchte, i - Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j - Senf und Senferzeugnisse, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfite, m - Lupinen sowie Erzeugnisse daraus, n - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Die Speisepläne werden im Voraus geschrieben, dadurch können kurzfristige Produkt- und Rezepturänderungen nicht ausgeschlossen werden. Folglich können Änderungen der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene entstehen. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.