

Speiseplan KW: 15 vom 06.04.2026 bis 12.04.2026

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten, täglich ein reichhaltiges Salatbüfett.

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 06.04.2026	Hauptgang	Gefüllte Poulardenbrust mit feiner Soße, Reis und jungen Karotten	S,A,Z .1,2,3	Karottengratin mit Käse & Apfel an körnigem Reis und Kräutersoße	A,Z,1, 2,3
	Nachspeise	Mokkapudding	M,A,1	Mokkapudding	M,A,1
Dienstag 07.04.2026	Hauptgang	Leckerer Kartoffel-/ Gemüseauflauf mit Frischkäsehaube und würziger Fleischeinlage	S,A,Z .1,2	Vegetarischer Kartoffel- / Gemüseauflauf mit Frischkäsehaube und Champignoneinlage	A,Z,M .G,2
	Nachspeise	Sahniger Mandarinenquark	M,A,2	Sahniger Mandarinenquark	M,A,2
Mittwoch 08.04.2026	Hauptgang	Bratwurst, kräftige Soße, Pommes Frites und Erbsen - Möhrengemüse	S,A,Z .2,8	Süßer Weckeaufwurf mit Karamellsoße	M,A,Z
	Nachspeise	Götterspeise mit Vanillesoße		Götterspeise mit Vanillesoße	
Donnerstag 09.04.2026	Hauptgang	Saftgulasch vom Schwein, Frühlingsgemüse und Kräuterpüree	S,A,Z .1,2,3 .8	"Vegetarisches Fleischpflanzerl" mit Rahm- gemüse und Kräuterpüree	A,Z,1, 2,3,M
	Nachspeise	Grießdessert mit Schokosoße	M,A,1	Grießdessert mit Schokosoße	M,A,1
Freitag 10.04.2026	Hauptgang	Seelachsfilet im Knuspermantel mit bunter Gemüesoße und körnigem Reis	F,A,K .1,G	Mediterrane Reis- / Gemüsepfanne mit aromatischer Käsesoße	A,K, M,2
	Nachspeise	Apfelschnee	A,1,Z, 3	Apfelschnee	A,1,Z, 3
Samstag 11.04.2026	Hauptgang	Hausmacher Sülze mit Remoulade, marinierten Zwiebeln und Bratkartoffeln	S,A,K .G	Gemüseaspik mit Remoulade, marinierten Zwiebeln und Bratkartoffeln	A,K,G
	Nachspeise	Joghurdessert Aprikose	M,A,1 2	Joghurdessert Aprikose	M,A,1 2
Sonntag 12.04.2026	Hauptgang	Saftiger Spießbraten vom Schwein im eigenen Saft mit Butternudeln und Marktgemüse	S,A,K .8	Bunter Nudel-/ Gemüseauflauf mit Käsehaube und cremiger Soße	M,G, A,K
	Nachspeise	Eis	M,A,1	Eis	M,A,1

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Für Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen Ihnen die Küchenmitarbeiter zur Verfügung. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Diätassistentin.

Fleischart: S. Schweinefleisch | B. Rindfleisch | C. Geflügel | L. Lamm

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 4. Antioxidationsmittel, 5. Phosphat, 6. Nitrate u. Nitrite, Pökelsalz, 13.