

		<b>Menü 1</b>	Zst / All	<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Zst / All
 <b>Montag</b> <b>20.06.2026</b>	Hauptgang	Geflügelfleischbällchen in Kräuterrahmsoße, Leipziger Allerlei und Kartoffelbeilage	C,A,Z,8,G	Hackbällchen (Vegetarisch) in Kräuterrahmsoße, Leipziger Allerlei und Kartoffelbeilage	A,Z,G,M
	Nachspeise	Schokoladenpudding	M,A,1	Schokoladenpudding	M,A,1
 <b>Dienstag</b> <b>21.04.2026</b>	Hauptgang	Geschmorte Schweineschulter badische Art an buntem Kartoffelpüree	S,M,A,Z,G,8	Gebackene Gemüsetaler an buntem Kartoffelpüree und Schnittlauchsoße	A,Z,G,M
	Nachspeise	Kirschquark	M,A,1,2,3	Kirschquark	M,A,1,2,3
 <b>Mittwoch</b> <b>22.04.2026</b>	Hauptgang	Zarte Hähnchenbrust auf mediterraner Nudel-/ Gemüsepfanne	C,A,Z,G,8	Sahniger Milchreis mit Zimt & Zucker, dazu Mandarinenkompott	A,Z,1,2,3,M
	Nachspeise	Fruchtgelee		Fruchtgelee	
 <b>Donnerstag</b> <b>23.04.2026</b>	Hauptgang	Chili cone carne mit reicher Gemüse-/ Bohneneinlage und Baguette	,B,A,Z,8,1,2,3	Vegetarisches Chili mit Soja und reicher Gemüse-/ Bohneneinlage an Baguette	A,Z,M,G,1,2,3,So
	Nachspeise	Rhöner Schmandcreme	M,A,2	Rhöner Schmandcreme	M,A,2
 <b>Freitag</b> <b>24.04.2026</b>	Hauptgang	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Rahmspinat	F,A,Z,G,M	Luftiger Spinatauflauf mit Gemüsestreifen und Soße vom Gouda	A,Z,M,1,G
	Nachspeise	Panna Cotta an Karamellsoße	M,A	Panna Cotta an Karamellsoße	M,A
 <b>Samstag</b> <b>25.04.2026</b>	Hauptgang	Hawaiitoast mit fruchtiger Garnitur	A,Z,S,8,2,3	Hawaiitoast mit Tofu und fruchtiger Garnitur	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurt- Pfirsich/ Maracuja	M,A,1,2	Joghurt- Pfirsich/ Maracuja	M,A,1,2
 <b>Sonntag</b> <b>26.04.2026</b>	Hauptgang	Zarter Putenbraten in Rahmsoße an Reis und geschwenkten Möhren	C,A,Z,8,G	Hausgemachter Möhreng gratin an Reis und Kräutersoße	A,Z,M,G
	Nachspeise	Eis	M,1,Z,A	Eis	M,1,Z,A

**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.