








## Speiseplan KW: 18 vom 27.04.2026 bis 03.05.2026

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 <b>Montag</b> <b>27.04.2026</b>	Hauptgang	Zartes Hähnchenfilet in fruchtiger Currysoße mit Kokosreis	C,A, Z, 2,3	Sojasteak in fruchtiger Currysoße mit Kokosreis	A,Z,M ,2,3
	Nachspeise	Karamellpudding	M,A,1	Karamellpudding	M,A,1
 <b>Dienstag</b> <b>28.04.2026</b>	Hauptgang	Sahnige Schinkennudeln mit Garnitur vom Champignon	S,Z,A ,2,3, G	Bunte Nudel- / Gemüsepfanne mit sahniger Champignonsoße	A,Z,M ,G2,3 ,G
	Nachspeise	Pfirsichquark	M,Z,3 A	Pfirsichquark	M,A,Z 3
 <b>Mittwoch</b> <b>29.04.2026</b>	Hauptgang	Schweineschnitzel Jäger Art an Karottfelbeilage und feinen Erbsen	S,A,Z ,2,3	Hausgemachte Apfellaagne mit Vanillesoße	A,Z,2, 3,G,1
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 <b>Donnerstag</b> <b>30.04.2026</b>	Hauptgang	Fleischkäse mit Spiegelei, kräftiger Soße, Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	S,A,Z ,8,	Gekochte Eier in Gemüse-/ Senfsoße mit Kartoffelbeilage	A,Z,M ,G,2
	Nachspeise	Birnen-/ Ingwerdessert	M,A,Z 3	Birnen-/ Ingwerdessert	M, A 2 3
 <b>Freitag</b> <b>01.05.2026</b>	Hauptgang	Pochiertes Seehechtfilet in Dillsoße mit buntem Gemüse reis	F,A,Z ,G,M	Bunter Reis-/ Gemüse aufauf mit Käsehaube und Tomatensoße	A,Z,2, ,GM
	Nachspeise	Cappuccinocreame	M,1,A	Cappuccinocreame	M,1,A
 <b>Samstag</b> <b>02.05.2026</b>	Hauptgang	Gemüsesuppe "Schwäbische Art" mit Einlage von der Maultasche	R,A,Z ,S,G,	Gemüsesuppe "Schwäbische Art" mit Einlage von der Maultasche	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurdessert Kirsch	M,A,1 2	Joghurdessert Kirsch	M,A,1 2
 <b>Sonntag</b> <b>03.05.2026</b>	Hauptgang	Rahmgulasch vom Schwein mit Butterspätzle und Gemüse garnitur	S,A,Z ,G,8	Bunte Spätzle -/ Gemüsepfanne mit Tofubratling und Käsesoße	A,K,G ,M,So
	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.