








Speiseplan KW: 23 vom 01.06.2026 bis 07.06.2026

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 01.06.2026	Hauptgang	Penne in fleischiger Tomatensoße mit Garnitur	B,A,Z ,M,G, 1,2,3	Penne in vegetarischer Tomaten-/ Gemüsesoße mit Mozzarella	M,So, Se
	Nachspeise	Mozzarella Schokoladenpudding	M,A,1	Schokoladenpudding	M,A,1
 Dienstag 02.06.2026	Hauptgang	Zarte Hähnchenbrust im Kartoffelmantel an Lauchsoße	C,A,Z ,M,G	Vegetarische Gemüsebällchen in Lauch-/ Käsesoße an Kartoffelgratin	A,Z,M ,G
	Nachspeise	Sahniger Kirschquark	M,A,1	Sahniger Kirschquark	M,A,1
 Mittwoch 03.06.2026	Hauptgang	Fränkische Rostbratwürstel mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse	S,A,Z ,8,M, G1,2, 3	Reibekuchen mit stückigem Apfelkompott	A,Z,G ,1,2,3
	Nachspeise	Götterspeise mit Vanillesoße		Götterspeise mit Vanillesoße	
 Donnerstag 04.06.2026	Hauptgang	Paprikarahmgulasch mit Klößen und jungen Kohlräben	S,A,Z ,8,1,2 ,3	Gratin vom Kohlräbchen mit Kräutersoße an Klößen und bunter Gemüsegaratur	So,A, Z,1,2, 3
	Nachspeise	Rhöner Schmandcreme	M,A,1	Rhöner Schmandcreme	M,A,1
 Freitag 05.06.2026	Hauptgang	Seehechtfilet Müllerin Art mit mediterranem Gemüsereis und Tomatensoße	F,A,Z ,1,2,3	Mediterran überbackenes Gemüseschnitzel an körnigem Kräuterreis und Tomatensoße	So,A, Z,M, G,1,2 3
	Nachspeise	Helle Fruchtgrütze	M,A,1 2,3	Helle Fruchtgrütze	M,A,1 2,3
 Samstag 06.06.2026	Hauptgang	Schinkenomelette auf Nudeln und aromatischer Tomatensoße	S,A,Z ,G	Käseomelette auf Nudeln und aromatischer Tomatensoße	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurtd. Pfirsich/ Maracuja	M,A,1 2	Joghurtd. Pfirsich/ Maracuja	M,A,1 2
 Sonntag 07.06.2026	Hauptgang	Putenragout in Kräutersoße an körnigem Reis und Brokkoligemüse	C,A,Z ,M,G	Auflauf vom Brokkoli mit Parmesanhaube, Reis und Kräutersoße	A,Z,G ,M
	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.

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

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