


## Speiseplan KW:26 vom 22.06.2026 bis 28.06.2026

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

		<b>Menü 1</b>	Zst / All	<b>Menü 2 - Vegetarisch</b>	Zst / All
 <b>Montag</b> <b>22.06.2026</b>	Hauptgang	Zweierlei hausgemachte Pizza Salami & Co/ Ananas & Schinken	A, Z, S,2,8, M	Vegetarische hausgemachte Pizza (Gemüse & Spinat)	A, Z, S,2,8, M
	Nachspeise	Vanillepudding	M,A,1 2	Vanillepudding	M,A,1 2
 <b>Dienstag</b> <b>23.06.2026</b>	Hauptgang	Knusprige Hähnchenkeule, Bratensaft und bunter Gemüsereis	C,G, A, Z	Gemüsefrikadelle an Rahmgemüse und Kartoffel- beilage	A,Z,M .G
	Nachspeise	Sahniger Stracciatellaquark	M,A,1 2	Sahniger Stracciatellaquark	M,A,1 2
 <b>Mittwoch</b> <b>24.06.2026</b>	Hauptgang	Schnitzel Wiener Art, Rahmsoße, Kartoffelbeilage und Gemüse vom Blumenkohl	S,1,2, 8,Z,A	Luftige Hefeplätzchen im Zimt/ Zuckermantel mit stückigem Apfelkompott	G,1,2 ,A,Z
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 <b>Donnerstag</b> <b>25.06.2026</b>	Hauptgang	Deftige Bauernpfanne, Braten- saft und pikanter Garnitur von Gewürzqurke & Tomate	S,2,3, Z,A	Vegetarische Kartoffel-/ Gemüsepfanne mit Ei und leichter Soße	2,3,Z, A
	Nachspeise	Luftige Schokoladencreme	M,A,1	Luftige Schokoladencreme	M,A,1
 <b>Freitag</b> <b>26.06.2026</b>	Hauptgang	Ragout vom Lachs in Zitronen- Kerblesoße mit Nudel- / Gemüsepfanne	F,2,A, Z,G	Nudelgratin mit Spinat-/ Mozzarellahaube und Kräuter- soße	M,G, Z,A
	Nachspeise	Helle Fruchtgrütze	A,1,Z, 3	Helle Fruchtgrütze	,1,2,3
 <b>Samstag</b> <b>27.06.2026</b>	Hauptgang	Rhöner Kartoffelsupp mit Wiener Würstchen	S, 2,3,8, Z,A	Vegetarisches Kartoffelsuppe mit Kräuter und Croutons	S, Z, A,3,8
	Nachspeise	Joghurtdessert Erdbeere	M,A,1 2	Joghurtdessert Erdbeere	M,A,1 2
 <b>Sonntag</b> <b>28.06.2026</b>	Hauptgang	Roulade vom Rind mit Kartoffelkloß und Rotkohl	B,1,2, 3,A, Z	Kartoffelkloß mit Kräutern und Käsekern auf buntem Schmandgemüse	A,Z,M
	Nachspeise	Eis	M,A,1	Eis	MA,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.