

## Speiseplan vom 18.05.2026 bis 24.05.2026

|  | Menü 1  |  | Menü 2   |
|--|---|--|--|
| <b>Montag</b>                            | <input type="checkbox"/> <b>Spinatbratling</b><br>mit Pilzsoße und Kartoffelstampf<br><b>Pflaumenkompott</b>                              |  | <input type="checkbox"/> <b>Gebratener Hähnchenschenkel</b> mit Rahmsoße,<br>Ratatouille-Gemüse und Reis<br><b>Pflaumenkompott</b>                         |
| <b>Dienstag</b>                          | <input type="checkbox"/> <b>Apfelfannkuchen</b><br>mit Vanillesoße<br><b>Bananenjoghurt mit Schokokuchen-Crumble</b>                      |  | <input type="checkbox"/> <b>Nudelauflauf mit Brokkoli</b><br>und Schinkensahnesoße<br><b>Bananenjoghurt mit Schokokuchen-Crumble</b>                       |
| <b>Mittwoch</b>                          | <input type="checkbox"/> <b>Spätzle mit Käsesoße</b> überbacken,<br>dazu Röstzwiebeln und ein gemischter Salat<br><b>Pistazienpudding</b> |  | <input type="checkbox"/> <b>Hähnchencurry</b><br>mit Basmatireis und einem gemischten Salat<br><b>Pistazienpudding</b>                                     |
| <b>Donnerstag</b>                        | <input type="checkbox"/> <b>Kohlrabicremesuppe</b><br><b>Bunte Gnocchi</b> mit Tomatensoße und einem Gurkensalat                          |  | <input type="checkbox"/> <b>Kohlrabicremesuppe</b><br><b>Hessisches Schwarzwurzelgericht</b> mit Kartoffeln  |
| <b>Freitag</b>                           | <input type="checkbox"/> <b>Blumenkohl-Käsemedallion</b><br>mit Schnittlauchsoße und Kartoffeln<br><b>Aprikosencreme</b>                  |  | <input type="checkbox"/> <b>Gebratene Scholle</b> „Finkenwerder Art“,<br>mit Speck-Zwiebelwürfeln und warmen Kartoffelsalat<br><b>Aprikosencreme</b>       |
| <b>Samstag</b>                           | <input type="checkbox"/> <b>Frühlingseintopf</b><br>mit Brot<br><b>Waldfrucht-Quarkspeise</b>   |  | <input type="checkbox"/> <b>Hühnereintopf mit Nudeln</b><br>und Brot<br><b>Waldfrucht-Quarkspeise</b>  |
| <b>Sonntag</b><br><b>Pfingst-Sonntag</b> | <input type="checkbox"/> <b>Gemüsebrühe mit Flädle</b><br>Gemüsefrikadelle mit Kräuterdip,<br>Reis und einem Salat<br><b>Vanille-Eis</b>  |  | <input type="checkbox"/> <b>Gemüsebrühe mit Flädle</b><br><b>Schweinebraten</b> an Rosmarinsoße,<br>Bayrischkraut und Kartoffelpüree<br><b>Vanille-Eis</b> |

Die Küche behält sich Änderungen vor. Sonderkostformen werden auf ärztliche Verordnung bereitgestellt. Inhaltsstoffe können in der Küche eingesehen werden.