



Speiseplan vom 01.06.2026 bis 07.06.2026

	Menü 1		Menü 2	
Montag	<input type="checkbox"/>	Gemüse-Pfannkuchen mit Kräutersoße und Kartoffeln Mangojoghurt	<input type="checkbox"/>	Hackbällchen „Toscana“ in Tomatensoße, dazu Paprikagemüse und Butterreis Mangojoghurt
Dienstag	<input type="checkbox"/>	Milchreis mit heißen Kirschen Tiramisu nach Art des Hauses	<input type="checkbox"/>	Hähnchenschnitzel mit Pilzsoße, Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffelspalten Tiramisu nach Art des Hauses
Mittwoch	<input type="checkbox"/>	Blätterteigtasche mit Fetakäse und Spinat , Sauce Hollandaise und dazu gemischter Salat Grüne Götterspeise	<input type="checkbox"/>	Szegediner Gulasch (mit Sauerkraut) und dazu Kartoffelpüree Grüne Götterspeise
Donnerstag	<input type="checkbox"/>	Gebrannte Grießsuppe Zucchini-Kartoffelauflauf mit Béchamel Soße und Selleriesalat	<input type="checkbox"/>	Gebrannte Grießsuppe Hackfleischsoße "Bolognese" , mit Nudeln und Selleriesalat
Freitag	<input type="checkbox"/>	Rote Beete Laibchen mit Kräutersoße, Reis und einem Blattsalat Schokoladenpudding mit Schlagsahne	<input type="checkbox"/>	Fischstäbchen mit Remouladensoße und Butterkartoffeln Schokoladenpudding mit Schlagsahne
Samstag	<input type="checkbox"/>	Kartoffelsuppe mit Brot Capuccinocreme	<input type="checkbox"/>	Erseneintopf mit Würstchen und Brot Capuccinocreme
Sonntag	<input type="checkbox"/>	Brokkolicremesuppe Räucherlachs an Rösti, dazu Honig-Senf-Sauce und Blattsalat mit Schmand-Dressing Vanille-Kirsch-Eisbecher	<input type="checkbox"/>	Brokkolicremesuppe Putenbraten in eigener Soße, mit buntem Gemüse und Kroketten Vanille-Kirsch-Eisbecher

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