

## Speisenplan für die Woche vom 04.05.2026 – 08.05.2026

	<i>Montag</i> <i>04.05.2026</i>	<i>Dienstag</i> <i>05.05.2026</i>	<i>Mittwoch</i> <i>06.05.2026</i>	<i>Donnerstag</i> <i>07.05.2026</i>	<i>Freitag</i> <i>08.05.2026</i>
<b>Menü</b>	Buchstabensuppe (A,I) mit Geflügelbockwurst (1,4,6,7,8) und Volkornbrötchen (I,O)  OBST	Valeseschnitzel (A,D,I,9) mit Salzkartoffeln und Erbsen und Möhren (D,I)	Hackbällchen (1,4,7,9,A,I) mit Käse-Sahnesoße (D) und Nudeln (I); Salat mit Joghurtdressing (D,L) DESSERT	Putengulasch mit Reis; Apfelmus (5)	Rührei (A) mit Kartoffelpüree (3,D) und Rahmspinat (D,I)
<b>vege- tarische Alternative</b>	Buchstabensuppe (A,I) mit vegetarischer Bockwurst (1,2,4,6,9) und Roggenbrötchen (I,O)  OBST	s.o.	Gemüsebällchen (1,2,4,6,9,I) mit Käse-Sahnesoße (D) und Nudeln (I); Salat mit Joghurtdressing (D,L) DESSERT	Tofuwürfel-Gulasch (M) mit Reis; und Apfelmus (1,4,5)	s.o.

Änderungen vorbehalten (z.B. Lieferprobleme, heiße Sommertage, ...)

**Zusatzstoffe:** 1 = Konservierung, 2 = Farbstoff, 3 = geschwefelt, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Süßungsmittel, 6 = Geschmacksverstärker, 7 = Phosphat, 8 = Nitrat, 9 = Milcheiweiß

**Allergene:** A = Eier, B = Fisch, C = Krebstiere, D = Milch, E = Sellerie, F = Sesamsamen, G = Schwefeldioxid und Sulfite, H = Erdnüsse, I = glutenhaltiges Getreide, Weizen, J = Lupine, K = Schalenfrüchte, L = Senf, M = Sojabohnen, N = Weichtiere, O = glutenhaltiges Getreide / Roggen

**AUF WUNSCH BIETEN WIR AUCH VOLLKORNREIS UND -NUDELN AN !!!**

## Speisenplan für die Woche vom 11.05.2026 – 15.05.2026

	<i>Montag</i> 11.05.2026	<i>Dienstag</i> 12.05.2026	<i>Mittwoch</i> 13.05.2026	<i>Donnerstag</i> (ChristiHimmelfahrt) 14.05.2026	<i>Freitag</i> 15.05.2026
<b>Menü</b>	Hühnersuppe (E) mit Reis und Volkornbrötchen (I,O)	Nudeln (I) in Sahnesoße (D,I); bunter Salat mit Jogurtdressing (D,5)	Curryfrikadelle (1,4,6,7,9,A,I) mit Currysoße (1,5,6) auf Reis; Rohkost	<del>Geflügel- bratwurst (1,4,7,9)</del> mit <del>Kartoffelpüree (3,D)</del> und <del>Mischgemüse in Rahm (D)</del>	geb.Kabeljaufilet (A,I) mit Zwiebelsoße, Salzkartoffeln (3) und Gurkensalat (5)
	OBST		DESSERT		
<b>vege- tarische Alternative</b>	vegetarische Hühnersuppe (E) mit Reis und Volkornbrötchen (I,O)	s.o.	Gemüse- bällchen (A,D,I,9) mit Currysoße (1,5,6) auf Reis	<del>vegetarische Bratwurst (1,2,4,6,9)</del> mit <del>Salzkartoffeln</del> und <del>Rahmwirsing (D)</del>	Valeseschnitzel (A,D,I,9) mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree (3,D) und Gurkensalat (5)
	OBST		DESSERT		

Änderungen vorbehalten (z.B. Lieferprobleme, heiße Sommertage, ...)

**Zusatzstoffe:** 1 = Konservierung, 2 = Farbstoff, 3 = geschwefelt, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Süßungsmittel, 6 = Geschmacksverstärker, 7 = Phosphat, 8 = Nitrat, 9 = Milcheiweiß

**Allergene:** A = Eier, B = Fisch, C = Krebstiere, D = Milch, E = Sellerie, F = Sesamsamen, G = Schwefeldioxid und Sulfite, H = Erdnüsse, I = glutenhaltiges Getreide, Weizen, J = Lupine, K = Schalenfrüchte, L = Senf, M = Sojabohnen, N = Weichtiere, O = glutenhaltiges Getreide / Roggen

**AUF WUNSCH BIETEN WIR AUCH VOLLKORNREIS UND -NUDELN AN !!!**

## Speisenplan für die Woche vom 18.05.2026 – 22.05.2026

	<i>Montag</i> 18.05.2026	<i>Dienstag</i> 19.05.2026	<i>Mittwoch</i> 20.05.2026	<i>Donnerstag</i> 21.05.2026	<i>Freitag</i> 22.05.2026
<b>Menü</b>	Möhrensuppe (D) mit Hackbällchen (1,4,7,9,A,I) und Vollkornbrötchen (I,O)  OBST	Geflügel – Geschnetzeltes in Rahmsoße (D,I) mit Salzkartoffeln; Salat mit Cocktaildressing (5,D,I,L)	Farfalle (I) in Spinatsoße (D,I); Rohkost  DESSERT	Reibekuchen (A,I) mit Apfelmus (1,3,4,5)	geb. Fischfilet vom Seelachs (A,I) mit Kartoffelpüree (3,D) und Gurkensalat (5)
<b>vege- tarische Alternative</b>	Möhrensuppe (D) mit Gemüsebällchen (1,6,A,E,I) und Vollkornbrötchen (I,O)  OBST	vegetarische Geschnetzeltes (4,9,D,I) mit Salzkartoffeln; Salat mit Cocktaildressing (5,D,I,L)	s.o.  DESSERT	s.o.	Gemüsebagel (A,E,I) mit Kartoffelpüree (3,D) und Gurkensalat (5)

Änderungen vorbehalten (z.B. Lieferprobleme, heiße Sommertage, ...)

**Zusatzstoffe:** 1 = Konservierung, 2 = Farbstoff, 3 = geschwefelt, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Süßungsmittel, 6 = Geschmacksverstärker, 7 = Phosphat, 8 = Nitrat, 9 = Milcheiweiß

**Allergene:** A = Eier, B = Fisch, C = Krebstiere, D = Milch, E = Sellerie, F = Sesamsamen, G = Schwefeldioxid und Sulfite, H = Erdnüsse, I = glutenhaltiges Getreide, Weizen, J = Lupine, K = Schalenfrüchte, L = Senf, M = Sojabohnen, N = Weichtiere, O = glutenhaltiges Getreide /Roggen

**AUF WUNSCH BIETEN WIR AUCH VOLLKORNREIS UND -NUDELN AN !!!**

## Speisenplan für die Woche vom 25.05.2026 – 29.05.2026

	<i>Montag (Pfingsten)</i> 25.05.2026	<i>Dienstag (Pfingsten)</i> 26.05.2026	<i>Mittwoch</i> 27.05.2026	<i>Donnerstag</i> 28.05.2026	<i>Freitag</i> 29.05.2026
<b>Menü</b>	passierte Erbsensuppe (E) mit Geflügelbockwurst (1,4,6,7,8) und Vollkornbrötchen (1,O)  OBST	Hähnchen-geschnetzeltes "Gyros Art" mit Tzaziki, (D,5) Reis und Krautsalat (D)	Cevapcici mit brauner Soße; (D,E,I) Salzkartoffeln und Rohkost  DESSERT	vegetarische Ravioli (I) mit Tomatensoße und Salat (5,D,L)	Fischfrikadelle (1,4,6,9) mit Rahmspinat (D,I) und Kartoffelpüree
<b>vegetarische Alternative</b>	passierte Erbsensuppe (E) mit vegetarischer Bockwurst (1,2,4,6,9) und Vollkornbrötchen (1,O)  OBST	vegetarisches Gyros (1,6,7,9) mit Tzaziki, (D,5) Reis und Krautsalat (D)	vegetarische Bagel; (A,E,I) Salzkartoffeln und Rohkost  DESSERT	s.o.	Lauch-Gemüseschnitte (A,I,9) mit Rahmspinat (D,I) und Kartoffelpüree (3,D)

Änderungen vorbehalten (z.B. Lieferprobleme, heiße Sommertage, ...)

**Zusatzstoffe:** 1 = Konservierung, 2 = Farbstoff, 3 = geschwefelt, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Süßungsmittel, 6 = Geschmacksverstärker, 7 = Phosphat, 8 = Nitrat, 9 = Milcheiweiß

**Allergene:** A = Eier, B = Fisch, C = Krebstiere, D = Milch, E = Sellerie, F = Sesamsamen, G = Schwefeldioxid und Sulfite, H = Erdnüsse, I = glutenhaltiges Getreide, Weizen, J = Lupine, K = Schalenfrüchte, L = Senf, M = Sojabohnen, N = Weichtiere, O = glutenhaltiges Getreide / Roggen

**AUF WUNSCH BIETEN WIR AUCH VOLLKORNREIS UND -NUDELN AN !!!**

## Speisenplan für die Woche vom 01.06.2026 – 05.06.2026

	<i>Montag</i> <i>01.05.2026</i>	<i>Dienstag</i> <i>02.05.2026</i>	<i>Mittwoch</i> <i>03.05.2026</i>	<i>Donnerstag</i> <i>(Fronleichnam)</i> <i>04.05.2026</i>	<i>Freitag</i> <i>05.06.2026</i>
<b>Menü</b>	Linsensuppe mit Bockwurst (1,4,6,7,8) Roggenbrötchen (1,0)  <b>OBST</b>	vegetarisches Schnitzel (D,I,9) mit Mischgemüse und Kartoffelpüree (3,D)	Pasta (I) in Käse-Tomatensahnesoße (D) Salat mit Jogurtdressing (D,I,L)  <b>DESSERT</b>	<del>braune Hackfleischsoße (D,I)</del> mit <del>Reis;</del> <del>Rohkost</del>	gebackenes Fischfilet (A,I) mit Paprikarahmsauce, (D) Salzkartoffeln und Gurkensalat (5)
<b>vegetarische Alternative</b>	Linsensuppe mit vegetarischer Bockwurst (1,2,4,6,7,9) Roggenbrötchen (1,0)  <b>OBST</b>	s.o.	s.o.  <b>DESSERT</b>	<del>vegetarische Hackfleischsoße (1,4,9)</del> auf <del>Reis;</del> <del>Rohkost</del>	Halloumi (D) mit Dilldip, (D,5) Salzkartoffeln und Gurkensalat (5)

Änderungen vorbehalten (z.B. Lieferprobleme, heiße Sommertage, ...)

**Zusatzstoffe:** 1 = Konservierung, 2 = Farbstoff, 3 = geschwefelt, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Süßungsmittel, 6 = Geschmacksverstärker, 7 = Phosphat, 8 = Nitrat, 9 = Milcheiweiß

**Allergene:** A = Eier, B = Fisch, C = Krebstiere, D = Milch, E = Sellerie, F = Sesamsamen, G = Schwefeldioxid und Sulfite, H = Erdnüsse, I = glutenhaltiges Getreide, Weizen, J = Lupine, K = Schalenfrüchte, L = Senf, M = Sojabohnen, N = Weichtiere, O = glutenhaltiges Getreide /Roggen

**AUF WUNSCH BIETEN WIR AUCH VOLLKORNREIS UND -NUDELN AN !!!**

## Speisenplan für die Woche vom 08.06.2026 – 12.06.2026

	<i>Montag</i> 08.06.2026	<i>Dienstag</i> 09.06.2026	<i>Mittwoch</i> 10.06.2026	<i>Donnerstag</i> 11.06.2026	<i>Freitag</i> 12.06.2026
<b>Menü</b>	Kartoffelrahmsuppe (E,D) mit Geflügelbockwurst (1,4,6,7,8,9) und Vollkornbrötchen (I,O)  OBST	Currywurst (1,4,5,6,7,8,9) mit Reis und Salat (D)	Pasta (I) mit Bolognese; (E) Rohkost  DESSERT	Kaiserschmarrn (A,D,I,5) mit Apfelmus (1,4,5)	Backfisch (A,I) mit Salzkartoffeln (I) und Salat mit Jogurtdressing (5,D,L)
<b>vegetarische Alternative</b>	Kartoffelrahmsuppe (E,D) mit vegetarischer Bockwurst (1,2,4,6,9) und Vollkornbrötchen (I,O)  OBST	vegetarische Currywurst (1,4,6,9,I) mit Reis und Salat (D)	Pasta (I) mit vegetarischer Bolognese; (M,E) Rohkost  DESSERT	s.o.	Gemüsebratling (A,I) mit Salzkartoffeln (I) und Salat mit Jogurtdressing (5,D,L)

Änderungen vorbehalten (z.B. Lieferprobleme, heiße Sommertage, ...)

**Zusatzstoffe:** 1 = Konservierung, 2 = Farbstoff, 3 = geschwefelt, 4 = Antioxidationsmittel, 5 = Süßungsmittel, 6 = Geschmacksverstärker, 7 = Phosphat, 8 = Nitrat, 9 = Milcheiweiß

**Allergene:** A = Eier, B = Fisch, C = Krebstiere, D = Milch, E = Sellerie, F = Sesamsamen, G = Schwefeldioxid und Sulfite, H = Erdnüsse, I = glutenhaltiges Getreide, Weizen, J = Lupine, K = Schalenfrüchte, L = Senf, M = Sojabohnen, N = Weichtiere, O = glutenhaltiges Getreide / Roggen

**AUF WUNSCH BIETEN WIR AUCH VOLLKORNREIS UND -NUDELN AN !!!**

