

Speiseplan vom 20.04.-26.04.2026

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Mo	Tomatensuppe Herzhaftes Bauernomelett *S*E*G*M 630 kcal	Tomatensuppe Gebackener Käse mit buntem Gemüse und Stampfkartoffeln *G*M*E 630 kcal	Tomatensuppe Herzhafte Kürbisschnitten mit Joghurt-Schmand-Dip *G*M 566 kcal	Pfirsichkompott mit Sahne *G*M 240 kcal
Di	Brokkolicremesuppe Königsberger Klopse mit Rote-Bete-Gemüse und Salzkartoffeln *S*G*M*E*D 670 kcal	Brokkolicremesuppe Elsässer Flammkuchen *S*G*M* 590 kcal	Brokkolicremesuppe Spaghetti mit vegetarischer Linsenbolognese *G*M*I 589 kcal	Grießpudding mit Sirup *G*M 240 kcal
Mi	Eisbergsalat Schnippelbohneintopf mit Fleischeinlage *I*S*M 599 kcal	Eisbergsalat Cordon Bleu mit Porreegemüse und Stampfkartoffeln *M*G*I 630 kcal	Eisbergsalat Gefüllte Eierpfannkuchen mit Vanillesoße *G*M*I*A 602 kcal	Heidelbeer-Quarkspeise *G*M 172 kcal
Do	Gemüsecremesuppe Rostbratwurst mit Nudelsalat *S*G*M*E 627 kcal	Gemüsecremesuppe Kartoffelauflauf mit Broccoli und Mettbällchen *I*E*G*M*S 630 kcal	Gemüsecremesuppe Vegt. Bratwurst mit veg. Nudelsalat *G*M 605 kcal	Fruchtgrütze mit Vanillesoße *G*M 244 kcal
Fr	Gurkensalat Seelachsfilet in Senfsoße mit Salzkartoffeln *E*G*M*F 584 kcal	Gurkensalat Geflügelfrikadelle mit Kartoffel-Specksalat *G*M*E*S 584 kcal	Gurkensalat Linsenfrikadellen mit Kartoffel-Gurkensalat *I*M*G 645 kcal	Buttermilchspeise Orange *G*M 230 kcal
Sa	Gemischter Salat Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischeinlage I*G*M 544 kcal	Gemischter Salat Herzhafte Kartoffelpizza *G*M*S 625kcal	Gemischter Salat Bunte Hirsepfanne mit Gemüse und Falafel *G*M 589kcal	Heidelbeer-Quarkspeise *G*M 172 kcal
So	Karotten-Ingwersuppe Tafelspitz mit Meerrettichsoße und Spargel, Salzkartoffeln *G*M 630 kcal	Karotten-Ingwersuppe Putenschnitzel mit Karottengemüse und Salzkartoffeln *G*M* 645 kcal	Karotten-Ingwersuppe Tofubraten in Rahmsoße mit Mischgemüse, Salzkartoffeln *G*M*E*A 625 kcal	Bayrisch Creme mit Fruchtmark *G*M 240 kcal

G*Gluten, K*Krebse, E*Eier, F*Fisch, N*Nüsse, M*Milch, A*Soja, D*Senf, C*Weichtiere, L*Lupinen, J*Sesam, I*Sellerie, H*Schwefel+Sulfite *S Schweinefleisch Diäten werden individuell erstellt. Änderungen vorbehalten