




Speiseplan vom 11.05.- 17.05.2026

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Mo	Selleriecremesuppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus *E*G*M 630 kcal	Selleriecremesuppe Gefülltes Eieromelette mit Champignonragout *G*M*E 574 kcal	Selleriecremesuppe Kürbis-Kartoffelpfanne mit Räuchertofu *G*M*E*A 589 kcal	Rhabarber auf Vanillepudding *G*M 240 kcal
Di	Selleriecremesuppe Bockwurstchen mit Petersilien- kartoffeln und Kohlrabigemüse *S*G*M*E*D*I 670 kcal	Selleriecremesuppe Mettbällchen in Meerrettichsoße, Rote-Bete-Gemüse, Salzkartoffeln *S*G*M*E*I 610 kcal	Selleriecremesuppe Gebackener Camembertkäse mit Preiselbeerkompott *G*M*I 650 kcal	Joghurtdessert *G*M 240 kcal
Mi	Eisbergsalat Erbseneintopf mit Fleischeinlage  *I*S*G*M 599 kcal	Eisbergsalat Spaghetti mit Tomatensoße  *M*G 578 kcal	Eisbergsalat Herzhafte Polentapizza mit Tomatenscheiben und Mozzarellakäse *G*M*I 602 kcal	Apfel-Zimt Quarkspeise *G*M 172 kcal
Do	Hochzeitssuppe Schaschlik-Pfanne mit Bandnudeln *S*G*M*E 599 kcal	Hochzeitssuppe Gefüllte Eierpfannkuchen mit Heidelbeeren und Vanillesoße *G*M*E 588 kcal	Hochzeitssuppe Bunter Salatteller mit gefüllten Kartoffeltaschen *E*G*M*D 624kcal	Orangen- pudding mit Sahnehaube *G*M 244 kcal
Fr	Bohnensalat Überbackenes Fischfilet Bordelaise mit Schmand-Kartoffeln *G*M*F 654 kcal	Tomatencremesuppe Rührei mit Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln *S*G*M*E 520 kcal	Tomatencremesuppe Kräuterrührei mit Karottenscheiben und Püree *E*M*G 486 kcal	Gelbe Fruchtgrütze mit Vanillesoße *G*M 240 kcal
Sa	Eisbergsalat Hühnersuppentopf mit Reis I*S*G*M 588 kcal	Eisbergsalat Frikadellen mit Blumenkohl- gemüse und Kartoffelstampf S*G*M*D 599kcal	Eisbergsalat Milchreis mit Zucker, Zimt und Butterschaum *G*M 654kcal	Waldfrucht Quarkspeise *G*M 172 kcal
So	Spargelcremesuppe Krustenbraten mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln S*G*M 627 kcal	Spargelcremesuppe Asiatische Gemüsepfanne mit Hähnchenfleisch und Reis *G*M 612 kcal	Spargelcremesuppe Getreidebraten in Röst- zwiebelsoße mit Brokkoli- röschen und Salzkartoffeln *G*M*E 645 kcal	 Eis *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