



Speiseplan vom 25.05. – 31.05.2026

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Mo	Spargelcremesuppe Schweinrouladen mit Rotkohl und Kartoffelklößen *S*G*M*E 610 kcal	Spargelcremesuppe Hähnchengeschnetzeltes mit Blumenkohl und Salzkartoffeln *G*M 622 kcal	Spargelcremesuppe Buntes Gemüsegratin mit Champignons und Räuchertofu *A*G*M 632 kcal	Schoko-Mousse *G*M 240 kcal
Di	Tomatencremesuppe Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln G*M*E*S* 623 kcal	Tomatencremesuppe Kohlrabi-Kartoffelauflauf mit gekochtem Schinken *S*G*M*E 590 kcal	Tomatencremesuppe Sauerkraut mit veg. Würstchen und Salzkartoffeln *G*M*A*I*D 620 kcal	Fruchtgrütze mit Vanillesoße *G*M 240 kcal
Mi	 Eisbergsalat Buntes Huhn *I*S 599 kcal	Eisbergsalat Puten-Gyrosgeschnetzeltes mit Reis und Tzatziki, Krautsalat *E*M*G 630 kcal	Eisbergsalat Grillgemüse mit Kräuterquark *E*G*M*I 605kcal	Ananas- Quarkspeise *G*M 172 kcal
Do	Gurkensalat Sülze mit Remouladensoße und Risoleekartoffeln S*G*M*E 644 kcal	Gurkensalat Blumenkohl-Frittata aus dem Ofen *E*G*M 598 kcal	Gurkensalat Kohlrabi-Rösti mit Soße und Püree *G*M*E 599 kcal	Apfelgelee mit Sahne *G*M 244 kcal
Fr	Tomatensalat Gedünstetes Fischfilet mit Spinat und Käse überbacken, dazu Kartoffelstampf *E*G*M*I 654 kcal	Tomatensalat Bunte Schupfnudeln mit Hackfleisch *G*M*S*E 564kcal	Tomatensalat Kräuterquark mit Back- kartoffeln und Butterschaum *I*M*G 605 kcal	Schokoladen- pudding mit Vanillesoße *G*M 230 kcal
Sa	Eisbergsalat Chinakohleintopf mit Hackfleisch *I*G*S 599 kcal	Eisbergsalat Herzhafte Kartoffelpizza E*G*M*D 625kcal	Eisbergsalat Bunte Hirsepfanne mit Falafel E*G*M 589kcal	Vanille Quarkspeise G*M 172 kcal
So	Karottencremesuppe Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln *G*M*E 630kcal	Karottencremesuppe Herzhafte Lachslasagne  G*M*F 645kcal	Karottencremesuppe Tofubraten in Rahmsoße mit Mischgemüse, Salzkartoffeln *G*M*E*A 625kcal	Bayrisch Creme *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