



19. Woche - 04.05. - 08.05.2026

Montag

Hühnerfleisch "ungarisch" mit Paprika, Maiskörnern, grünen Markerbsen & Vollkornreis (G)
Ost (8,uw,aw,am,bc)

Energie pro Portion: 3796 kJ, 907 kcal

Dienstag

Penne mit Tomaten-Frischkäsesoße (V) Vanillepudding (uw,aw,am,bc)

Energie pro Portion: 2262 kJ, 537 kcal

Mittwoch

Geflügelfleischkäse mit Bratensoße, Erbsen-Gemüse & Salzkartoffeln (G) (uw,aw,am,bc)

Energie pro Portion: 1008 kJ, 240 kcal

Donnerstag

Gebackener Mais-Lauch-Rösti mit brauner Kräutersoße, Möhrengemüse & Kartoffelpüree (V) (3,uw,aw,ae,am,bc,bm,au)

Energie pro Portion: 2195 kJ, 526 kcal

Freitag

Muschel-Nudel-Topf mit Sellerie, Karotte, Porree & Mini-Kaiserbrötchen (V)
Obst (uw,aw,nr,gb,go,ae,bc,as)

Energie pro Portion: 1019 kJ, 242 kcal

20. Woche - 11.05. - 15.05.2026

Montag

Tomaten-Hackfleisch-Bolognese mit Gabelspaghetti (S)
Reibekäse (uw,aw,ae,am,bc)

Energie pro Portion: 2538 kJ, 604 kcal

Dienstag

Gebatene Fischrikadelle aus dem Seelachsfilet mit Dill-Zitronen-Soße & Erbsenreis (F)
Obst (uw,aw,ae,af,am,bc,bm)

Energie pro Portion: 2501 kJ, 598 kcal

Mittwoch

Gekochtes Ei in milder Senfsoße & Salzkartoffeln (V)
Möhren-Apfel-Salat (3,uw,aw,ae,am,bc,bm)

Energie pro Portion: 1278 kJ, 305 kcal

Donnerstag

Christi Himmelfahrt

Freitag

Schließtag

21. Woche - 18.05. - 22.05.2026

Montag

Geschnetzeltes von der Pute mit Möhren-Gemüse & Salzkartoffeln (G) (3,uw,aw,am,bc,bm)

Energie pro Portion: 1203 kJ, 287 kcal

Dienstag

Makkaroni mit Jagdwurst in Tomaten-Basilikum-Soße & geriebenem Käse (S) (2,3,7,uw,aw,gb,am,bc,bm,ay)

Energie pro Portion: 2679 kJ, 639 kcal

Mittwoch

Grießbei mit Zucker & Zimt (V)
Apfelmus (3,uw,aw,am)

Energie pro Portion: 1936 kJ, 460 kcal

Donnerstag

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen, Möhren, Sellerie & Lauch (S)
Fruchtjoghurt (2,3,7,uw,aw,am,bc,S)

Energie pro Portion: 1534 kJ, 433 kcal

Freitag

Buntes Eierragout mit Spargel, Karotten, Erbsen & Salzkartoffeln (V)
Obst (uw,aw,ae,am,bc,bm)

Energie pro Portion: 953 kJ, 227 kcal

22. Woche - 25.05. - 29.05.2026

Montag

Pfingstmontag

Dienstag

Blumenkohl-Käse-Stern mit brauner Kräutersoße & Kartoffelpüree (V)
Obst (3,8,uw,aw,ae,am,bc,bm,au)

Energie pro Portion: 2053 kJ, 490 kcal

Mittwoch

Quarkkeulchen mit Zucker (V)
Gemüsecremesuppe (Vorsuppe)
Apfelmus (3,uw,aw,ae,am,bc)

Energie pro Portion: 3870 kJ, 931 kcal

Donnerstag

Rührei mit Rahmspinat & Salzkartoffeln (V)
(uw,aw,ae,am,bc)

Energie pro Portion: 1150 kJ, 275 kcal

Freitag

Gebatenes Seelachsfilet mit Honig-Senf-Soße & Kartoffeln (F)
Gurkensalat (3,uw,aw,af,am,bc,bm,au)

Energie pro Portion: 2365 kJ, 566 kcal

Wir kochen mit jodiertem Speisesalz. Obst und Gemüse beziehen wir vorrangig von unseren regionalen Lieferanten.

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel(n), 7 = mit Phosphat, 8 = gewachst, 15 = mit Nitritpökelsalz, 23 = mit Knoblauch

Allergene: aw = enth. glutenhaltiges Getreide* (Überbegriff), uw = enth. Weizen*, nr = enth. Roggen*, gb = enth. Gerste*, go = enth. Hafer*, gs = enth. Dinkel*, gk = enth. Kamut*, ax = enth. Hybridstämme*, ac = enth. Krebstiere*, ae = enth. Eier*, af = enth. Fische*, ap = enth. Erdnüsse*, ay = enth. Sojabohnen*, am = enth. Milch*, an = enth. Schalenfrüchte* (Überbegriff), sa = enth. Mandeln*, sh = enth. Haselnüsse*, sw = enth. Walnüsse*, sc = enth. Kaschunüsse*, sp = enth. Pecannüsse*, sr = enth. Paranüsse*, st = enth. Pistazien*, sm = enth. Macadamianüsse*, sq = enth. Queenslandnüsse*, bc = enth. Sellerie*, bm = enth. Senf*, as = enth. Sesam*, au = enth. Schwefeldioxid/Sulfite, nl = enth. Lupinen*, um = enth. Weichtiere* | *und daraus gewonnene Erzeugnisse