

# MENÜPLAN

20.04. – 24.04.2026 (KW 17)



Mehr  
Generationen  
Haus

**Kinder**

**Erwachsene**

<b>Montag, 20.04.2026:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Hühnerfrikassee (b, e, fW) mit Reis und Salat (j)</li><li>- Fruchtojoghurt (e)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Spinatsuppe (b, e, fW)</li><li>- Hühnerfrikassee (b, e, fW) mit Reis und Salat (j)</li><li>- Fruchtojoghurt (e)</li></ul>
<b>Dienstag, 21.04.2026:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Makkaronikäseauflauf mit Kochschinken (2, 3, 9, e, fW) und Blattsalat (j)</li><li>- Obstsalat (3)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Brokkolisuppe (b, e, fW)</li><li>- Makkaronikäseauflauf mit Kochschinken (2, 3, 9, e, fW) und Blattsalat (j)</li><li>- Obstsalat (3)</li></ul>
<b>Mittwoch, 22.04.2026:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Spätzle (fW, g) mit Rahmsoße (e, fW) und gedünstetem Gemüse</li><li>- Himbeerquark (e)</li></ul>	<p style="text-align: center;"><i>Preis EUR 10,00</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Geröstete Grießsuppe (b, e, fW, )</li><li>- Wildschweingulasch mit Spätzle (fW, g) und Leipziger Allerlei</li><li>- Himbeerquark (e)</li></ul>
<b>Donnerstag, 23.04.2026:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Hähnchenschnitzel (fW) mit Bratkartoffeln und Rote-Beete-Salat</li><li>- Frisches Obst</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selleriesuppe (b, e, fW)</li><li>- Wurstsalat (2, 3, 9, e) mit Bratkartoffeln und Rote-Beete-Salat</li><li>- Frisches Obst</li></ul>
<b>Freitag, 24.04.2026:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>- Kartoffelgemüsesuppe (b)</li><li>- Grießschnitten (e, fW, g) mit Erdbeerkompott</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Kartoffelgemüsesuppe (b)</li><li>- Grießschnitten (e, fW, g) mit Erdbeerkompott</li><li>- Mokka creme (10, e)</li></ul>

Zusatzstoffe die enthalten sein können:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. Süßungsmittel, 9. Phosphat, 10. koffeinhaltig, 11. chininhaltig, 12. Phenylalaninquelle

Allergene, die in den verwendeten Lebensmitteln enthalten sein können:

a) Schalenfrüchte (aH = Haselnuss, aM = Mandel, aC = Cashew, aPi = Pistazie, aPe = Pecanuss, aPa = Paranuss, aMa = Macadamia), b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Soja, e) Milch, f) Glutenhaltiges Getreide (fW = Weizen, fR = Roggen, fG = Gerste, fH = Hafer, fD = Dinkel, fK = Kamut), g) Eier, h) Fisch, i) Weichtiere (z.B. Schnecken), j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Krebstiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite

- Änderungen des Speiseplanes vorbehalten -