

MENÜPLAN

01.06. – 05.06.2026 (KW 23)



Mehr
Generationen
Haus

Kinder

Erwachsene

Montag, 01.06.2026:	
- Schinkennudeln (2, 3, 9, fW) mit Tomatensoße (fW) und Salat (j) - - Fruchtjoghurt (e)	- Kohlrabisuppe (b, fW, e) - Schinkennudeln (2, 3, 9, fW, g) mit Tomatensoße (fW) und Salat (j) - Fruchtjoghurt (e)
Dienstag, 02.06.2026:	
- Kartoffelsuppe (b) - Pfannkuchen (e, fW, g) mit Apfelmus (3)	- Kartoffelsuppe (b) - Pfannkuchen (e, fW, g) mit Apfelmus (3) - Baileyscreme (e)
Mittwoch, 03.06.2026:	
- Hähnchenbrust in Sahnesoße (e, fW) mit Gnocchis (g) und Salat (j) - Melone	<i>Preis EUR 10,00</i> - Eierstichsuppe (b, g) - Hähnchenbrust „Tomate-Mozzarella“ mit Sahnesoße (e, fW) Gnocchis (g) und Salat (j) - Melone
Donnerstag, 04.06.2026:	
Feiertag	
Freitag, 05.06.2026:	
MGH-Küche geschlossen	

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 -