

MENÜPLAN

15.06. – 19.06.2026 (KW 25)



Mehr
Generationen
Haus

Kinder

Erwachsene

Montag, 15.06.2026:	
- Nudeln (fW) mit Hackfleischsoße (fW) und Salat (j) - Fruchtojoghurt (e)	- Pastinakencremesuppe (b, fW, e) - Fleischlasagne (e, fW) mit Salat (j) - Fruchtojoghurt (e)
Dienstag, 16.06.2026:	
- Gnocchis (g) mit Tomatenkäsesoße (e, fW) und Salat (j) - Beerencreme (e)	- Grießklößchensuppe (b, fW, g) - Gnocchis (g) mit Tomatenkäsesoße (e, fW) und Salat (j) - Rote Grütze mit Sahne (e)
Mittwoch, 17.06.2026:	
- Klöße (2, 3) mit Soße (1, b, fW, g) und gedünsteten Karotten - Ananaskokoscreme (e)	<i>Preis EUR 10,00</i> - Champignoncremesuppe (b, e, fW) - Rehbraten (1, b, fW, n) mit Klößen (2, 3) und Rotkraut - Ananaskokoscreme (1, e)
Donnerstag, 18.06.2026:	
- Haferflockenkäsebratlinge (e, fW, g) mit Kräuterdip (e) und Rohkost - Schokopudding (e)	- Karottensuppe (b, e, fW) - Haferflockenkäsebratlinge (e, fW, g) mit Kräuterdip (e) und Salat (j) - Schokopudding (e)
Freitag, 19.06.2026:	
- Pan. Fischfilet (fW, h), mit Kartoffeln und Spinat (e, fW) - Eis am Stiel (e)	- Zwiebelsuppe (b, fW) - Pan. Fischfilet (fW, h) mit Kartoffeln und Spinat (e, fW) - Eierlikörkuchen (fW, g)

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 -