



REGIONAL, FAMILIÄR, FRISCH



Kalender Woche 36	Montag 31.08.2026	Dienstag, 01.09.2026	Mittwoch, 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag, 04.09.2026	Samstag 05.09.2026	Sonntag 06.09.2026
	Erbsensuppe a, h 	Gemüsesuppe a, d, d1' 	Maultaschensuppe mit Fleischfüllung d, d1, h 	Bohnensuppe mit Zwiebeln u. Kartoffeln a, d, d1 	Spinatsuppe a 		Bärlauchcremesuppe a, d, d1
Menü 1 vegetarisch mit Milch- & Eiprodukten	Vollkornnudeln mit Zucchini, Karotten, Tomaten, Grana Padano a, d, d1 	Gemüse Bratlinge Schnittlauchsauce, Blumenkohl, Schwenk- kartoffeln a, d, d1, g, h 	Mediterranes Gemüse-Kartoffelgratin dazu ein kleiner Salat d, d1, 	mexikanische Reispfanne mit Gemüse k 	Eieromelette mit Spinatfüllung auf Petersilienkartoffeln mit Käse a, g 	Gemüse-Linsen Lasagne Béchamel, Käse Kleiner Salat a, d, d1, h 	Polenta - Käse-Knusperschnitte Ratatouille a, g
Menü 2 mit Fleisch & Fisch	Gebratener Hähnchenschenkel Mediterranes Gemüse Rosmarinkartoffeln 	Hackbällchen "Königsberger Art" Kapernsoße Petersilienkartoffeln Rote-Bete-Salat 8, a, h, d, d1 	Paniertes Putenschnitzel Tomatensoße Vollkorn Risi Bisi d, d1, h 	Lasagne Bolognese grüner Salat 8, a, d, d1, h 	Poschirtes Fisch Filet, Kräutersoße, Parboiled Reis, Gurkensalat 2, 3, a, d, d1, f, i 	Hühnereintopf Frühlingsgemüse Muschelnudeln d, d1, d2, d3, g, h 	Schweinegulasch mit Karotten und Klöße d, d1
Menü 3 Küchen Highlights	Eier in Senfsoße, Kartoffeln, Rote Beete Salat a, d, d1, h, i 	Putenbrust Natur mit Bratensoße, dazu Schwenkkartoffel und Pfannengemüse h 	Wurstsalat mit Käse und Brötchen 2, 3, a, d, d1, d3, g, h, i h 	Minifrikadelle mit Gemüwestreifen, u. 2 Kartoffeltaschen a, d, d1, 	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße dazu Spätzle a, d, d1 		
Dessert	Panna Cotta 7, a, g	Früchtequark a	Obst a	Vanillepudding	Grießbrei a	Karamellcreme a, g	Schokopudding a

Hinweis: In unserem Betrieb werden Zutaten verarbeitet, die Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Trotz aller Sorgfalt kann ein Übergang von Spuren dieser Allergene nicht völlig ausgeschlossen werden. Bei einer vorliegenden Lebensmittelallergie sprechen Sie uns bitte an. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

G > Glutenfrei / L > Lactosefrei

ZUSATZSTOFFE 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 geschwefelt	6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Süßungsmittel 9 enthält eine Phenylalaninquelle 10 gewachst 11 koffeinhaltig	10 gewachst 11 koffeinhaltig 12 chininhaltig 13 enthält Alkohol	ALLERGENE a Milch u. oder Milchprodukte b Erdnuss	c Schalenfrüchte c1 Mandeln c2 Haselnüsse	c3 Walnüsse c4 Cashewnüsse c5 Pecannüsse	c6 Paranüsse c7 Pistazien c8 Macadamia- u. Queensland-Nüsse	d * Glutenhaltige Getreide d1 Weizen/Dinkel d2 Roggen d3 Gerste d4 Hafer	e Krebstiere f Fisch g Hühnerrei h Sellerie i Senf j Sesam	k Soja l Schwefeldioxid m Lupinen n Weichtiere	P3	
--	---	--	--	---	--	---	--	---	---	----	--