

# Menüplan vom 26.05.2025 - 01.06.2025

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.  
**Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit  
 Produkt aus eigener Herstellung



22	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 26.05.2025	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker  <b>Apfelmus</b>	<b>Schweinegulasch</b> mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln  <b>Apfelmus</b>	<b>Magdeburger Boulette</b> mit Bratensauce, Prinzessbohnen und Kartoffelpüree  <b>Apfelmus</b>	<b>Kalbsfrikassee</b> in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler  <b>Apfelmus</b>	<b>Geflügelwiener,</b> dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce  <b>Apfelmus</b>
<b>Dienstag</b> 27.05.2025	<b>Penne</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Schweinebraten</b> in dunkler Senfsauce mit Rosenkohl und Kartoffelklöße  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Rinderroulade "Hausfrauen Art"</b> gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Bella Italia</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing	<b>Muschelnudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich  <b>Stracciatellajoghurt</b>
<b>Mittwoch</b> 28.05.2025	<b>Brokkoli</b> in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln  <b>Vanillepuddingdessert</b>	<b>Fleischkäse</b> mit Bratensauce, Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree  <b>Vanillepuddingdessert</b>	<b>Sauerkrautplatte</b> mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln  <b>Vanillepuddingdessert</b>	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> in Kräutersenfesauce mit Fingermöhren und Kartoffeln  <b>Vanillepuddingdessert</b>	<b>Kalter Milchreis</b> mit Erdbeersauce	<b>Möhren-Orangencremesuppe</b> mit Geflügelfleischklößchen  <b>Vanillepuddingdessert</b>
<b>Donnerstag</b> 29.05.2025	<b>Gelber Erbseneintopf</b> mit Geflügelwienerscheiben  <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Hackbraten</b> in Bratensauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln  <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Hähnchenbrust</b> mit Paprika-Tomaten-Sauce und Reis  <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Gyros-Geschnetzeltes</b> mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki  <b>Joghurt Kirsche</b>	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt
<b>Freitag</b> 30.05.2025	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Gemüseeinlage und Brötchen  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>4 Fischnuggets</b> mit Dillsauce und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in Bratensauce und Kartoffeln  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Holzfüllersteak</b> mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Früchtesalat</b> Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Cornflakes	<b>Vanille-Milchnudeln</b>  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>
<b>Samstag</b> 31.05.2025	<b>Steckrübeneintopf</b> mit Fleischklößchen  <b>Dessert</b>	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis  <b>Dessert</b>	<b>Schweinesauerbraten</b> "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklöße  <b>Dessert</b>	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Meerrettichsauce und Kräuterkartoffeln dazu Rote Bete  <b>Dessert</b>	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
<b>Sonntag</b> 01.06.2025	<b>Eierkuchen,</b> dazu Kirschsauce  <b>Dessert</b>	<b>Kasslerbraten</b> in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln  <b>Dessert</b>	<b>Truthahnbraten</b> in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree  <b>Dessert</b>	<b>Frischer Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise, einem Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln  <b>Dessert</b>		

**MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ**  
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag

**MENÜLINIE 1,6**  
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag

# Menüplan vom 02.06.2025 - 08.06.2025

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.  
**Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit  
 🍷 Produkt aus eigener Herstellung



23	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 02.06.2025	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis 5,9 BE	<b>Blumenkohl-Käsebratling</b> mit Tomatensauce und Kartoffelpüree 4,8 BE	<b>Blutwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,8 BE	<b>Rindergulasch "Stroganoff"</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons, saure Gurke und Eiernudeln 4,9 BE	<b>Nudelsalat</b> mit Gemüse und Mayonnaise, dazu Hähnchennuggets 5,0 BE	<b>Linsensuppe</b> mit Kasslerfleisch 3,3 BE
<b>Dienstag</b> 03.06.2025	<b>Frühlings Eintopf</b> mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl, Kartoffeln und Hühnerfleisch 1,8 BE	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> mit Fusilli und Tomatensauce 7,6 BE	<b>Hackbraten</b> in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree 2,8 BE	<b>2 kleine Schweineschnitzel</b> mit Spargelgemüse in holländischer Sauce, dazu Kartoffeln 3,6 BE	<b>Tropic-Früchtesalat</b> Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli 5,9 BE	<b>Fusilli</b> mit Tomatensauce 5,9 BE
<b>Mittwoch</b> 04.06.2025	<b>Buntes Eierragout</b> mit Kräutersauce und Gemüseeinlage, dazu Kartoffeln 2,8 BE	<b>Geflügelboulette</b> mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln 4,5 BE	<b>Kasselerbraten</b> in Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffelpüree 2,1 BE	<b>Gebratenes Hoki-Filet</b> in Senfsauce mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat 3,1 BE	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen 4,4 BE	<b>Schokopuddingsuppe</b> mit Zwieback 8,2 BE
<b>Donnerstag</b> 05.06.2025	<b>3 Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Kartoffeln dazu Bohnensalat 3,5 BE	<b>Gemüse-Hähnchenpfanne</b> mit Kartoffelpüree 2,5 BE	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, Bratensauce und Kartoffeln 3,7 BE	<b>Gebratene Entenbrust</b> mit Geflügelsauce, Pariser Karotten und Kartoffelklößen 2,5 BE	<b>Hopsi-Fit-Salat</b> Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Croutons Bärlauch-Joghurt-Dressing 0,8 BE	<b>Bunte Nudeln</b> mit Tomaten-Käsesauce 4,8 BE
<b>Freitag</b> 06.06.2025	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in dunkler Sauce mit Gemüsestreifen, dazu Kartoffeln 3,3 BE	<b>Fischpfanne</b> Seelachswürfel in Kräutersauce, dazu Reis und Gurkensalat 6,0 BE	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 3,1 BE	<b>Schweinenackensteak</b> mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelspalten 2,9 BE	<b>Kalter Grießbrei</b> mit exotischer Fruchtsauce 5,9 BE	<b>2 Gekochte Eier</b> in Senfsauce mit Kartoffeln und Gurkensalat 3,6 BE
<b>Samstag</b> 07.06.2025	<b>Hefeklöße</b> mit Pflaumensauce 8,1 BE	<b>Grüner Erbseneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen 3,7 BE	<b>Thüringer Bratwurst</b> mit Rahmsauce, Kohlrabi in Rahm und Petersilienkartoffeln 2,8 BE	<b>Panierte Scholle</b> mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree 4,2 BE	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
<b>Sonntag</b> 08.06.2025	<b>Spargelcremesuppe</b> mit Croutons 2,8 BE	<b>Ungarischer Schweinegulasch</b> mit Paprika, Zwiebeln und Nudeln 4,8 BE	<b>Hähnchenkeule</b> auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree 2,4 BE	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree 2,6 BE		

**MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ**  
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag  
**MENÜLINIE 1,6**  
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag

# Menüplan vom 09.06.2025 - 15.06.2025

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.  
**Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit  
**🍷 Produkt aus eigener Herstellung**



24	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 09.06.2025	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker  4,7 BE <b>Apfel-Aprikosenmus</b>	<b>4 Maultaschen</b> mit Schweinefleisch-, Spinatfüllung und Tomaten-Kräutersauce  6,0 BE <b>Apfel-Aprikosenmus</b>	<b>Magdeburger Boulette</b> mit Rahmsauce Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree  2,6 BE <b>Apfel-Aprikosenmus</b>	<b>Kalbsbratwurst</b> mit Rahmsauce, Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree  1,9 BE <b>Apfel-Aprikosenmus</b>	Pfingstmontag	Pfingstmontag
<b>Dienstag</b> 10.06.2025	<b>Fusilli</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln  5,6 BE <b>Vanillepuddingdessert</b>	<b>Polentasche</b> mit Möhrencremesauce und Kartoffeln  5,7 BE <b>Vanillepuddingdessert</b>	<b>Bayrischer Leberkäse</b> in dunkler Senfsauce, mit Rotkohl und Kartoffeln  3,4 BE <b>Vanillepuddingdessert</b>	<b>Rinderragout</b> mit Sauerkirschen, dazu Böhmisches Knödel  3,3 BE <b>Vanillepuddingdessert</b>	<b>Geflügelboulette,</b> dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade  3,2 BE	<b>Sternchennudelsuppe</b> mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich  1,9 BE <b>Vanillepuddingdessert</b>
<b>Mittwoch</b> 11.06.2025	<b>Currywurst</b> mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree  3,1 BE <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüseeinlage und Kartoffeln  5,9 BE <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Hackfleisch-Gemüsepfanne</b> mit Butterspätzle  2,8 BE <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> in Dillsauce mit Kartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost  3,6 BE <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Früchtesalat</b> Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusper-Müsli  3,9 BE	<b>Gabelspaghetti</b> mit Käse-Kräutersauce  4,6 BE <b>Rote Grütze mit Sahne</b>
<b>Donnerstag</b> 12.06.2025	<b>Gehacktesstippe</b> Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke  2,4 BE <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Eierkuchen</b> mit Schokoladensauce  7,6 BE <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Hähnchenschnitzel "Jäger Art"</b> mit Champignons in Rahm und Röstitaler  4,0 BE <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Putenrollbraten</b> mit Sahnesauce, Brechbohnen in Rahm und Kartoffelpüree  2,1 BE <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Fitness-Salat</b> Salatmix, Mais, Möhren Paprika und Körnermix, dazu Honig-Senf-Dressing  2,0 BE	<b>Fruchtiges Hühnercurry</b> Hühnerfleisch in Curry-Mango-Sauce, dazu Reis  5,2 BE <b>Joghurt Kirsche</b>
<b>Freitag</b> 13.06.2025	<b>Buntes Eierragout</b> in Senfsauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln  2,9 BE <b>Schokopudding mit Sahne</b>	<b>Fischbratling</b> mit Kräutersahnesauce und Kartoffeln, dazu Rotkohlröhkost  4,9 BE <b>Schokopudding mit Sahne</b>	<b>Piccata Milanese</b> Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle, mit Tomatensauce und Makkaroni  6,3 BE <b>Schokopudding mit Sahne</b>	<b>Gebratene Entenbrust</b> mit Chinagemüse, dazu Reis  4,8 BE <b>Schokopudding mit Sahne</b>	<b>Kalter Grießbrei</b> mit Kirschsauce  6,0 BE	<b>Möhrencremesuppe,</b> dazu Vollkornbrot  2,9 BE <b>Schokopudding mit Sahne</b>
<b>Samstag</b> 14.06.2025	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Gemüse  1,7 BE <b>Dessert</b>	<b>Bauernfrühstück</b> Bratkartoffeln mit Speck und Gewürzgurkenwürfeln in Rührei  1,5 BE <b>Dessert</b>	<b>Schweinebraten</b> mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln  3,5 BE <b>Dessert</b>	<b>"Rotweinhähnchen"</b> Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln  3,1 BE <b>Dessert</b>	<div style="text-align: center;"> <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
<b>Sonntag</b> 15.06.2025	<b>Graupensuppe</b> mit Gemüse- und Rindfleischleinlage  2,3 BE <b>Dessert</b>	<b>Apfelstrudel</b> mit heißer Vanillesauce  5,8 BE <b>Dessert</b>	<b>Hackbraten</b> dazu Bratensauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree  2,4 BE <b>Dessert</b>	<b>Frischer Stangenspargel</b> mit Sauce Hollandaise, einem Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln  4,8 BE <b>Dessert</b>		

**MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ**  
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag  
  
**MENÜLINIE 1,6**  
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag

# Menüplan vom 16.06.2025 - 22.06.2025

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.  
**Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit  
 🍷 Produkt aus eigener Herstellung



25	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 16.06.2025	<b>Pusztapfanne</b> Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln A(a) I 3,L 4,2 BE	<b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und Reis G 5,9 BE	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffelpüree A(a) 1,G G 4,0 BE	<b>Schweinehaxe</b> auf Bayrisch Kraut, dazu Kartoffel-Erbsen-Püree 3,I G,I,J 3,3 BE	<b>Bulgur-Salat</b> mit Tomate und Zucchini, dazu 🍷 <b>Geflügel-Cevapcici</b> A(a) 3,8 BE	<b>Fadennudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a) I C,G 1,9 BE
<b>Dienstag</b> 17.06.2025	<b>Nudeln "Carbonara Art"</b> Penne und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln A(a) 1,G,I 2,3,7 5,5 BE	<b>Eieromelett</b> auf Möhren-Rahmgemüse und Kartoffelpüree C,G,I G,I G 2,5 BE	<b>Bigos</b> Schmoreintopf mit Sauerkraut Schweinefleisch und Wurst, dazu Kartoffeln G,I,J 2,3 3,L 3,0 BE	<b>Schweineschnitzel "Cordon Bleu"</b> mit Bratensauce, Erbsen und Spätzle 2,3,A(a),G 1,G,I,J A(a),C,G 4,8 BE	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen 2,3,5,A(a),C,L 2,C,G 4,4 BE	<b>Grießbrei</b> mit Erdbeersauce A(a),G 7,8 BE
<b>Mittwoch</b> 18.06.2025	<b>Hot-Dog-Wurstgulasch</b> Geflügelwienerscheiben in Tomatensauce mit Gewürzgerurken und Zwiebeln, dazu Nudeln 2,3,7 8,G,J A(a) A(a) 6,8 BE	<b>4 Hähnchennuggets</b> mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln 3,A(a),I 1,G 3,L 3,6 BE	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, Bratensauce und Kartoffelpüree 1,G,I,J G 3,5 BE	<b>Eieromelett</b> auf Spargelgemüse in holländischer Sauce, und Kräuterkartoffeln C,G,I C,G,I 3,L 2,6 BE	<b>Kalter Milchreis</b> mit Apfelmus G 3 3,6 BE	<b>Kartoffelcremesuppe</b> dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) 3,5 BE
<b>Donnerstag</b> 19.06.2025	<b>Western-Eintopf</b> mit Schweinefleisch, Kartoffeln, grünen Bohnen, Mais und Sauerrahm 1,G,I 2,3 BE	<b>Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Rahmgemüse und Kartoffeln F 1,G G,I 3,L 2,7 BE	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 1,G,I,J G 3,1 BE	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 2,3,G,J 1,8,G,I,J 8 3,L 3,3 BE	<b>Tropic-Früchtesalat</b> Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes 1,G A(a) 4,7 BE	<b>Nudeln "Napoli"</b> Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce A(a) I 5,8 BE
<b>Freitag</b> 20.06.2025	<b>Blumenkohl</b> in holländischer Sauce mit veg. Geschnietzelten, dazu Kartoffeln 1,G,I,J A(a,c),C,G 3,L 2,8 BE	<b>2 Fischli</b> mit Zitronenbittersauce und Reis, dazu Gurkensalat mit Joghurt A(a),D G,I G 6,3 BE	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G 3,7 BE	<b>Schweinefiletbraten</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons, Erbsen und Röstitaler 1,G,I,J 3,7 BE	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a),C J 8 3,C,J 3,8 BE	<b>Fruchtkaltschale</b> mit Milchbrötchen A(a),C,G 8,6 BE
<b>Samstag</b> 21.06.2025	<b>2 Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce 2,3,5,A(a) 1,G 5,6 BE	<b>Kohlrabi-Möhreneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen G,I 2,3,7 1,8 BE	<b>Kasslerbraten</b> in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G 3,L 2,8 BE	<b>Panierte Scholle</b> mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete A(a),D,G,I,J G 8 4,0 BE	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
<b>Sonntag</b> 22.06.2025	<b>Spargeleintopf "Royal"</b> mit Eierstich und Kartoffelwürfeln G,I C,G 2,4 BE	<b>Hähnchenkeule</b> auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree G,I G 2,4 BE	<b>Blutwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,4,A(a),J 2,3,I G 2,8 BE	<b>Pfeffer-Steak</b> Schweinenacken mit Whiskey-Pfeffersauce, dazu Kartoffelspalten G,I,J A(a) 3,3 BE		

**MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ**  
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag  
**MENÜLINIE 1,6**  
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag