

Menüplan vom 23.06.2025 - 29.06.2025

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 Milchzeugnisse 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



| 26 | Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 | Menü 4 | Menü 5 - Kalt-Menü | Menü 6 |
|---------------------------------|---|--|---|--|---|--|
| Montag 23.06.2025 | Milchreis mit Zimt und Zucker 4,7 BE Apfelmus | Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree 3,7 BE Apfelmus | Schweinebraten in dunkler Senfsauce mit Rosenkohl und Kartoffelklößen 2,6 BE Apfelmus | Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler 2,8 BE Apfelmus | Geflügelwiener, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln 2,8 BE | Gabelspaghetti mit Tomatensauce 6,1 BE Apfelmus |
| Dienstag 24.06.2025 | Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Reis 5,8 BE Stracciatellajoghurt | Currywurst mit Ketchup-Currysauce und Kartoffelpüree 3,1 BE Stracciatellajoghurt | Magdeburger Boulette mit Bratensauce, Wirsing in Rahm und Kartoffeln 3,3 BE Stracciatellajoghurt | Gebratene Entenbrust mit Geflügelsauce, dazu Pariser Karotten und Herzoginkartoffeln JETZT NEU 2,3 BE Stracciatellajoghurt | Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing 0,8 BE | Kichererbsen-Tomatenpfanne mit mediterranem Bulgur 5,7 BE Stracciatellajoghurt |
| Mittwoch 25.06.2025 | Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln 5,6 BE Puddingdessert Vanilla | Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Sommergemüse und Kartoffeln 4,5 BE Puddingdessert Vanilla | Sauerkrautplatte mit Kasseler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,7 BE Puddingdessert Vanilla | Gebratenes Seelachsfilet in Kräutersenfauce und Kartoffeln, dazu Rotkrautsalat 3,6 BE Puddingdessert Vanilla | Kalter Milchreis mit Erdbeersauce 3,7 BE | Blumenkohl-Kokoscremesuppe, dazu Vollkornbrot 3,0 BE Puddingdessert Vanilla |
| Donnerstag 26.06.2025 | Möhreneintopf mit Schweinefleischbeilage 1,6 BE Joghurt Kirsche | Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln 3,5 BE Joghurt Kirsche | Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki 3,4 BE Joghurt Kirsche | Gebratene Hähnchenbrust mit Erdnussauce, Zuckerschoten und Reis JETZT NEU 4,7 BE Joghurt Kirsche | Hähnchenschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 3,8 BE | Nudeln mit Käse-Kräutersauce 5,0 BE Joghurt Kirsche |
| Freitag 27.06.2025 | Geflügelfleischklößchen in heller Sauce mit Erbsen und Möhren, dazu Reis 6,1 BE Erdbeerpudding mit Sahne | Fischpfanne Seelachwürfel in Kräutersauce, dazu Reis und Rote Bete 6,1 BE Erdbeerpudding mit Sahne | Bayrischer Leberkäse in dunkler Senfsauce, mit Sauerkraut und Kartoffeln 3,4 BE Erdbeerpudding mit Sahne | Holzfällersteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck 3,8 BE Erdbeerpudding mit Sahne | Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Cornflakes 4,8 BE | 2 Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Kartoffeln und Rote Bete 3,3 BE Erdbeerpudding mit Sahne |
| Samstag 28.06.2025 | Linseneintopf mit Suppengemüse 3,5 BE Dessert | Paprikaschote mit Hackfleischfüllung in fruchtiger Tomatensauce, dazu Reis 6,7 BE Dessert | Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffeln 2,8 BE Dessert | Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce und Kartoffeln, dazu Gurkensalat 3,1 BE Dessert |  FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH | |
| Sonntag 29.06.2025 | Eierkuchen, dazu heiße Vanillesauce 5,7 BE Dessert | Kasselerbraten in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln 2,8 BE Dessert | Truthahnbraten in Preiselbeersauce mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree 3,7 BE Dessert | Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln und saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen 3,2 BE Dessert | | |

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 30.06.2025 - 06.07.2025

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 Sulfit 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 Proteinheit
 🍷 Produkt aus eigener Herstellung



| 27 | Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 | Menü 4 | Menü 5 - Kalt-Menü | Menü 6 |
|---------------------------------|--|---|---|--|--|---|
| Montag 30.06.2025 | Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis 5,9 BE | Blumenkohl-Käsebratling mit Tomatensauce und Kartoffelpüree 4,8 BE | Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,8 BE | Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons, saure Gurke und Nudeln 4,9 BE | Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise, dazu Hähnchennuggets 5,0 BE | Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Schweinefleisch 1,8 BE |
| Dienstag 01.07.2025 | Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwienener 3,6 BE | Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce 7,6 BE | Thüringer Rostbratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 2,7 BE | Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm und Röstitaler 4,1 BE | Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli 5,9 BE | Nudeln mit Tomatensauce 5,9 BE |
| Mittwoch 02.07.2025 | Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Bio Sonnenblumenhack in Tomatensauce 6,1 BE | Fleischkäse mit Bratensauce, Möhren und Kartoffelpüree 3,3 BE | Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce mit Kartoffeln 4,1 BE | Spießbraten mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln 3,3 BE | Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen 4,4 BE | Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes 4,5 BE |
| Donnerstag 03.07.2025 | Buntes Eierragout mit Kräutersauce und Gemüseeinlage, dazu Kartoffeln 2,8 BE | 3 Geflügelkockklopse in Kapernsauce mit Kartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost 4,1 BE | Nudelaufauf mit Spinat und Seelachswürfel 3,7 BE | Gebratene Entenkeule mit Geflügelsauce und Gemüse-Kräuterpüree 2,3 BE | Mexico-Salat Salatmix, Gurke, Mais Kidneybohnen, Hähnchenbrust und Knoblauch-Joghurt-Dressing 1,1 BE | Kräuterquark mit Kartoffeln 3,2 BE |
| Freitag 04.07.2025 | Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Gemüsestreifen, dazu Spätzle 5,6 BE | 4 Fischnuggets mit Zitronenbuttersauce, Kartoffelpüree und Gurkensalat mit Joghurdressing 3,5 BE | Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 3,1 BE | Lammbraten in Rahm-Kräutersauce mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree 2,1 BE | Kalter Grießbrei mit Pfirsichsauce 5,7 BE | Gemüsecremesuppe mit Hafervollkornbrot 3,2 BE |
| Samstag 05.07.2025 | Schokoladengrießbrei mit heißer Sauerkirchsauce 8,3 BE | Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch 1,9 BE | Falscher Hase Hackbraten mit Eieinlage dazu Bratensauce, Möhregemüse und Kartoffelpüree 3,1 BE | Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree 4,2 BE | <div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center;"> FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div> <div style="background-color: #800000; color: white; padding: 10px; text-align: center; margin-top: 10px;"> MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag </div> | |
| Sonntag 06.07.2025 | Möhrencremesuppe mit Kartoffelwürfeln 2,7 BE | Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Nudeln 4,8 BE | Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kroketten 2,0 BE | Steak "Hawaii" Schweinenackensteak mit Ananasscheibe und Käse überbacken, dazu Currysauce und Gemüsereis 6,0 BE | | |

Menüplan vom 07.07.2025 - 13.07.2025

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



| 28 | Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 | Menü 4 | Menü 5 - Kalt-Menü | Menü 6 |
|---------------------------------|---|---|---|---|---|---|
| Montag 07.07.2025 | Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Nudeln 2,3,7 A(a) 6,3 BE | Polentatasche Maisgrießtasche mit Spinatfüllung, dazu Brokkolicremesauce und Kartoffelpüree A(a),G G,I G 6,2 BE | Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm und Röstitaler A(a) G,I 4,6 BE | Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Reis G 4,8 BE | Geflügelboulette, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade A(a) 8,J 3,2 BE | Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffelwürfeln und Eierstich C,G 2,0 BE |
| Dienstag 08.07.2025 | Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1,G,I,J G 2,8,J 2,2 BE | 3 Quarkkeulchen mit Vanillesauce 2,A(a),C,G,L 1,G 7,7 BE | Kasselerbraten in Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G,I,J G G 2,2 BE | Rinderragout mit Sauerkirschen, dazu Böhmisches Knödel 1,G,I,J A(a) 3,3 BE | Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a) J 8 3,C,J 3,8 BE | Gabelspaghetti mit Tomatensauce A(a) I 6,1 BE |
| Mittwoch 09.07.2025 | Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis 1,G 5,9 BE | Hackbraten in Bratensauce mit Kohlrabi und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 3,L 3,8 BE | Piccata Milanese Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle, mit Tomatensauce und Nudeln 2,A(a),C,G I A(a) 6,3 BE | Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Kartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost D G,I 3,L 3,6 BE | Früchtesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusper-Müsli G A(a,c,d) 3,9 BE | Brokkolicremesuppe, dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) 2,7 BE |
| Donnerstag 10.07.2025 | Milchreis mit heißer Kirschsauce G 5,6 BE | 4 Hähnchennuggets mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree 3,A(a),I I G 2,2 BE | Magdeburger Boulette mit Rahmsauce Bohnen und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G G 2,7 BE | Gebratene Gänsebrust mit Chinagemüse, dazu Reis A(a),F,I 4,7 BE | Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing G G 0,8 BE | Penne mit Tomaten-Kräutersauce A(a) I 5,9 BE |
| Freitag 11.07.2025 | Blumenkohl in holländischer Sauce mit vegetarischem Geschnetzelten, dazu Kartoffeln G,I,J A(a,c),C,G 3,L 2,8 BE | 4 Fischstäbchen mit Dillsauce, Kartoffeln und Amerikanischer Krautsalat A(a),D G,I 3,L 3,C,G,J 4,3 BE | Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Butterspätzle 1,I,J A(a),C,G 2,8 BE | Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree 2,3,G,J 1,8,G,I,J 1,G G 2,6 BE | Kalter Milchreis mit Apfelmus G 3 3,5 BE | Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben I 2,3,7 2,6 BE |
| Samstag 12.07.2025 | Hefeklöße mit Pflaumensauce A(a),C,G 8,1 BE | Bauernfrühstück Bratkartoffeln mit Speck und Gewürzgurkenwürfeln in Rührei 2,3 8 C 1,5 BE | Schweinebraten mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,5 BE | Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce und Kartoffeln dazu Rote Bete D G,I 3,L 8 2,9 BE | <div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div> | |
| Sonntag 13.07.2025 | Grüner Erbseneintopf mit Wiener Würstchen 2,3,I,J 2,3,7 3,7 BE | Apfelstrudel mit heißer Vanillesauce A(a) 1,G 6,4 BE | Eisbeinflisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 2,8 BE | "Rotweinhähnchen" Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln 1,G,I,J 3,I,L 3,1 BE | | |
| | Dessert | Dessert | Dessert | Dessert | <p>MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag</p> <p>MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag</p> | |

Menüplan vom 14.07.2025 - 20.07.2025

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 Milchzeugnisse 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



| 29 | Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 | Menü 4 | Menü 5 - Kalt-Menü | Menü 6 |
|---------------------------------|--|--|---|--|---|---|
| Montag 14.07.2025 | Nudeln "Carbonara Art" und Käsesauce mit Schinkenwürfeln 5,5 BE | Eieromelett auf Möhren-Rahmgemüse mit Kartoffelpüree 3,8 BE | Bigos Schmoreintopf mit Sauerkraut, Schweinefleisch und Wurst, dazu Kartoffelpüree 2,8 BE | Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, Rotkohl und Kartoffelpüree 2,9 BE | Penne-Nudelsalat mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets 9,0 BE | Reissuppe mit Gemüse- und Rindfleischinlage 2,3 BE |
| Dienstag 15.07.2025 | Pusztaeintopf Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce mit Paprika, Mais und Kartoffelwürfeln JETZT NEU 3,6 BE | Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Rahmgemüse und Kartoffeln 2,7 BE | 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffeln und Möhrensalat 3,6 BE | Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit Bratensauce, Erbsen-Maisgemüse und Herzoginkartoffeln 4,0 BE | Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes 4,7 BE | Nudeln Primavera Gabelspaghetti mit Gemüse-Sahnesauce 7,6 BE |
| Mittwoch 16.07.2025 | Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseinlage und Reis 5,9 BE | Couscous-Käsebratling mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree 4,1 BE | Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, Bratensauce und Kartoffelpüree 3,5 BE | Gedünstetes Pangasiusfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost 3,7 BE | Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen 4,4 BE | Grießbrei mit pürierter Erdbeersauce 7,8 BE |
| Donnerstag 17.07.2025 | Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln 6,3 BE | Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Kartoffeln 2,7 BE | Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 3,1 BE | Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 3,3 BE | Kalter Grießbrei mit Kirschsauce 6,0 BE | Süßkartoffel-Möhrensuppe, dazu Vollkornbrot 3,6 BE |
| Freitag 18.07.2025 | Bauerngulasch Schweinefleisch und Jagdwurst- würfel in Sauce, dazu Kartoffelpüree 2,2 BE | 2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffeln, dazu Gurkensalat 3,6 BE | Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree 3,7 BE | Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Kroketten, dazu Bohnensalat 2,5 BE | Fitness-Salat Salatmix, Mais, Möhren Paprika und Körnermix, dazu Honig-Senf-Dressing 2,0 BE | Gemüsebolognese mit Möhren, Zucchini, Paprika und Mais, dazu Nudeln 5,9 BE |
| Samstag 19.07.2025 | Kaiserschmarrn mit Rosinen und heißem Apfelmus 5,2 BE | Kohlrabi-Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen 1,9 BE | Kasslerbraten in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffelpüree 2,2 BE | Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete 4,0 BE | <div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div> | |
| Sonntag 20.07.2025 | Spargelcremesuppe mit Croutons 2,8 BE | Hackbraten mit Bratensauce, Sommergemüse und Kartoffeln 3,0 BE | Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,8 BE | Kalbsbraten Cidre mit Möhren-Apfelgemüse in Cidresauce, dazu Röstitaler 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