

Menüplan vom 27.04.2026 - 03.05.2026

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



18	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6		
Montag 27.04.2026	Gabelspaghetti mit Tomatensauce A(a) I 6,1 BE Apfelmus	Schweinegulasch mit Erbsen, dazu Kartoffelpüree 1,G,I,J G 3,2 BE Apfelmus	Magdeburger Boulette mit Bratensauce, Prinzessbohnen und Kartoffelpüree A(a),C,J 1,G,I,J G G 2,4 BE Apfelmus	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler G 2,8 BE Apfelmus	Geflügelwiener, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln 2,3,7 3,C,I 8 2,8 BE	Milchreis mit Zimt und Zucker G 4,7 BE Apfelmus		
Dienstag 28.04.2026	Blumenkohl in holländischer Sauce mit Geflügelfleischklößchen, dazu Kartoffeln G,I A(a) 3,L 3,4 BE Stracciatellajoghurt	Hähnchennuggets mit Chinagemüse süß-sauer und Kartoffelpüree 3,7,A(a),I A(a),F,I G 2,6 BE Stracciatellajoghurt	Fleischkäse mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 3,1 BE Stracciatellajoghurt	Sauerkrautplatte mit Kasseler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck 2,3,I 2,3,7 7,G,I,J 2,3,G 2,7 BE Stracciatellajoghurt	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing G G 0,8 BE	Penne mit Käse-Kräutersauce A(a) 1,G,I 5,4 BE Stracciatellajoghurt		
Mittwoch 29.04.2026	Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln A(a) I 2,3 5,6 BE Puddingdessert Vanilla	Schweinebraten mit Bratensauce, Kaisergemüse und Kartoffeln 1,G,I,J 3,L 2,6 BE Puddingdessert Vanilla	Kasselerragout mit Möhren- und Sellerieeinlage, dazu Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 3,L 2,5 BE Puddingdessert Vanilla	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln 2,J 1,8,G,I,J 8 3,L 3,2 BE Puddingdessert Vanilla	Kalter Milchreis mit Erdbeersauce G 3,7 BE	Kartoffelcremesuppe, dazu Vollkornbrot G,I A(a,b) 3,7 BE Puddingdessert Vanilla		
Donnerstag 30.04.2026	2 Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Kartoffeln und Rote Bete C G,I,J 3,L 8 3,3 BE Joghurt Kirsche	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce, dazu Reis und Rote Bete D,G,I 6,1 BE Joghurt Kirsche	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 3,L 4,1 BE Joghurt Kirsche	Schweinespießbraten mit Champignon-Sahnesauce, dazu Kroketten 1,G,I A(a) 5,0 BE Joghurt Kirsche	Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise, dazu Hähnchennuggets A(a) 3,C,I 3,7,A(a),I 2,9 BE Joghurt Kirsche	Gemüsebolognese mit Kartoffeln I 3,L 2,9 BE Joghurt Kirsche		
Freitag 01.05.2026	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons, und Reis G 5,5 BE Fruchtiger Sahnejoghurt	Frühlingseintopf mit Eierstich und Grießklößchen G,I C,G A(a),C,G 2,9 BE Fruchtiger Sahnejoghurt	Bratwurst, mit dunkler Biersauce, Bayrisch Kraut und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 3,I 3,L 3,1 BE Fruchtiger Sahnejoghurt	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce und Püree mit Gemüseeinlage D G,I G 2,7 BE Fruchtiger Sahnejoghurt	Tag der Arbeit			
Samstag 02.05.2026	Vegetarischer Linseneintopf, dazu Portions-Vollkornbrot I,J A(a,b,c),M 5,1 BE Dessert	Lose Wurst auf Sauerkraut mit Bauchspeck, dazu Kartoffelpüree A(a) 2,3,I G 3,2 BE Dessert	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebelringen und Tomaten-Paprika-Reis, dazu Tsatsiki G 5,2 BE Dessert	Gebratene Hähnchenbrust mit Erdnussauce (leicht scharf), Zuckerschoten und Reis F 1,A(a),E,F,G,I 4,7 BE Dessert	Änderung des Angebots für Kunden außerhalb von Magdeburg Wir informieren Sie, dass Bestellungen für den Zeitraum: 01.05. - 03.05.2026 am Donnerstag, den 30.04.2026 ausgeliefert werden. Für den 03.05.2026 steht Ihnen für die Menülinien 1, 2 und 3 je eine haus-gemachte Alternativsuppe (im Beutel) zur Verfügung.			
Sonntag 03.05.2026	Eierkuchen, dazu Kirschsauce A(a),C,G 6,2 BE Dessert	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Nudeln 1,G,I,J A(a) 4,8 BE Dessert	Truthahnbraten in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,G,I,J G G 4,0 BE Dessert	Rinderbraten mit Rotweinsauce, Rosenkohl in Rahm und Klöße 1,3,G,I,J,L G,I 1,A(a),G 2,7 BE Dessert			ALTERNATIVSUPPEN 03.05.2026 Menü 1 Erbsensuppe I Menü 2 Kartoffelsuppe mit Wiener 2,3,7,G,I,J Menü 3 Gulaschsuppe G,I	

Menüplan vom 04.05.2026 - 10.05.2026

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 Broteinheit
 🍷 Produkt aus eigener Herstellung



19	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 04.05.2026	Möhreneintopf mit Fleischbällchen Apfel-Bananenmus	Blumenkohl-Käsebratling mit Petersiliensauce und Kartoffeln Apfel-Bananenmus	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffelpüree Apfel-Bananenmus	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons, saure Gurke und Spätzle Apfel-Bananenmus	Bulgur-Salat mit Tomate und Zucchini, dazu Geflügel-Cevapcici Apfel-Bananenmus	"Nudeln Napoli" Nudeln mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce Apfel-Bananenmus
Dienstag 05.05.2026	Buntes Eierragout in Kräutersauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln Joghurt Mango	Gebratene Hähnchenbrust mit buntem Gemüse in Rahm, dazu Kartoffelpüree Joghurt Mango	Geflügel-Hackbraten in Geflügelsauce mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffeln Joghurt Mango	Kalbsleber und Schmorzwiebeln in Sauce mit Apfelspalten, dazu Kartoffelpüree Joghurt Mango	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinken, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing Joghurt Mango	Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes Joghurt Mango
Mittwoch 06.05.2026	Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Kartoffeln Schokoladenpudding	Panierte Jagdwurstscheiben mit Nudeln und Tomatensauce Schokoladenpudding	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree Schokoladenpudding	Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln, Dunkelbiersauce und Kartoffelspalten Schokoladenpudding	Kalter Grießbrei mit Kirschsauce Schokoladenpudding	Gelber Erbseneintopf mit Vollkornbrot Schokoladenpudding
Donnerstag 07.05.2026	Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Tomatensauce mit Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree Fruchtjoghurt Creation	Fischbratling mit Schnittlauchsauce, Mischgemüse und Reis Fruchtjoghurt Creation	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, Bratensauce dazu Kartoffeln Fruchtjoghurt Creation	Gebratene Entenbrust mit Geflügelsauce, Pariser Karotten und Kartoffelklößen Fruchtjoghurt Creation	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen Fruchtjoghurt Creation	Gemüsecremesuppe, dazu Hafervollkornbrot Fruchtjoghurt Creation
Freitag 08.05.2026	Bauerneintopf Geflügelhackfleischleinlage mit Gemüse- und Kartoffelstückchen Strudelpudding	Kochklops in Kapernsauce mit Kartoffeln, dazu Möhren-Apfelrohkost Strudelpudding	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Bohnen und Kartoffelklöße Strudelpudding	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree Strudelpudding	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli Strudelpudding	Nudeln mit Tomaten-Käsesauce Strudelpudding
Samstag 09.05.2026	Hefeklöße mit roter Mehrfruchtsauce Dessert	Weißer Bohneneintopf mit Knacker Dessert	Hähnchenbrust mit Spinat-Käsesauce und Kartoffelpüree Dessert	Wildgulasch mit Waldpilzen und Wacholder, dazu Serviettenknödel sowie Preiselbeeren auf Apfelmus Dessert	<div style="text-align: center;"> <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 10.05.2026	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage Dessert	Kasslerbraten in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln Dessert	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree Dessert	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Eieromelett und Petersilienkartoffeln 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 11.05.2026 - 17.05.2026

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



20	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 11.05.2026	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis 5,9 BE	Polenta-Tasche Maisgrießtasche mit Spinatfüllung, dazu Basilikumsauce und Kartoffeln 6,6 BE	Magdeburger Boulette mit Bratensauce, Kaisergemüse und Kartoffelpüree 2,5 BE	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree 1,9 BE	Geflügelboulette, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade 3,4 BE	Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüsemix und Eierstich, dazu Brötchen 3,7 BE
Dienstag 12.05.2026	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 2,4 BE	Eierkuchen mit Schokoladensauce 7,4 BE	Erseneintopf mit Speck und 2 Wiener Würstchen 4,1 BE	Putenrollbraten mit Sahnesauce, Butterbohnen und Kartoffelpüree 2,1 BE	Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu Amerikanischer Krautsalat 2,1 BE	Gemüsepfanne in Curry-Sahnesauce, dazu Bulgur 5,6 BE
Mittwoch 13.05.2026	Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln 5,6 BE	4 Fischnuggets mit Dillsauce, Erbsen-Möhren-Maisgemüse und Kartoffeln 4,5 BE	Bigos Schmoreintopf mit Sauerkraut Schweinefleisch und Wurst, dazu Kartoffeln 3,0 BE	Gebratene Entenbrust mit Chinagemüse, dazu Bandnudeln 2,3 BE	Kalter Grießbrei mit Erdbeersauce 5,3 BE	Möhren-Orangencremesuppe, dazu Hafervollkornbrot 3,1 BE
Donnerstag 14.05.2026	Milchreis mit heißer Kirschsauce 5,6 BE	Hähnchenschnitzel auf Spargelgemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffeln 2,5 BE	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Butterspätzle 2,8 BE	Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln, dunkler Biersauce und Bratkartoffeln mit Speck, dazu Weißkrautsalat 2,3 BE	Christi Himmelfahrt	Christi Himmelfahrt
Freitag 15.05.2026	Nudeln mit Tomatensauce 5,7 BE	Kartoffelpuffer mit warmer stückiger Apfelsauce 5,5 BE	Kochklops mit Blumenkohl in holländischer Sauce, dazu Kräuter-Püree 2,9 BE	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Kartoffeln, dazu Bohnensalat 3,6 BE		
Samstag 16.05.2026	Grüner Bohneneintopf mit Gemüse, dazu Portions-Vollkornbrot 3,5 BE	Bauernfrühstück Bratkartoffeln mit Speck und Gewürzgurkenwürfeln in Rührei 1,5 BE	Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm und Röstitaler 4,0 BE	Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Möhrenscheiben und Petersilienkartoffeln 3,1 BE	<div style="text-align: center;"> <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 17.05.2026	Hähnchenbruststreifen in Currysauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Reis 7,0 BE	Apfelstrudel mit heißer Vanillesauce 5,8 BE	Wirsingkohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree 2,6 BE	"Rotweinhähnchen" Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln 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 18.05.2026- 24.05.2026

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



21	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 18.05.2026	Geflügelwurstgulasch Geflügeljagdwurstwürfel in dunkler Sauce mit Gemüse, dazu Kartoffeln 3,3 BE	Putengeschnetzeltes, dazu Bohnen und Kartoffelpüree 3,3 BE	Thüringer Bratwurst mit Rahmsauce, Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree 2,2 BE	Kalbsbraten Cidre mit Möhren-Apfelgemüse in Cidresauce, dazu Kroketten 2,2 BE	Paniertes Schweineschnitzel, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Senf 3,8 BE	Nudeln mit Möhrencremesauce 8,1 BE
	Apfel-Bananenmus	Apfel-Bananenmus	Apfel-Bananenmus	Apfel-Bananenmus		Apfel-Bananenmus
Dienstag 19.05.2026	Nudeln "Carbonara Art" Nudeln und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln 5,5 BE	Eieromelett mit Rahmmöhren und Kartoffelpüree 2,6 BE	Fleischkäse mit Schmorzwiebeln in Sauce und Kartoffelpüree, dazu Weißkrautsalat 3,1 BE	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree 4,2 BE	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen 4,4 BE	Grießbrei mit Erdbeer-Rhabarbersauce 7,3 BE
	Wackelpudding	Wackelpudding	Wackelpudding	Wackelpudding		Wackelpudding
Mittwoch 20.05.2026	Brokkoli in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Vollkornnudeln 4,0 BE	Geflügel-Hackbraten mit Geflügelsauce, Frühlingsgemüse und Kartoffeln 3,1 BE	Nudelauflauf mit buntem Gemüse und Kochschinkenstreifen in Käse-Sahnesauce 4,7 BE	Schweineschnitzel "Cordon Bleu" mit Bratensauce, Erbsen und Spätzle 4,8 BE	Kalter Milchreis mit tropischer Fruchtsauce (Mango-Mandarine- Pfirsich-Apfel) 3,8 BE	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu Vollkornbrot 5,8 BE
	Fruchtjoghurt Creation	Fruchtjoghurt Creation	Fruchtjoghurt Creation	Fruchtjoghurt Creation		Fruchtjoghurt Creation
Donnerstag 21.05.2026	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Geflügelwienerscheiben 4,1 BE	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Kartoffeln 4,3 BE	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 3,1 BE	Gebratenes Seelachsfilet mit Wirsing in Rahm und Kartoffeln 2,5 BE	Hopsi-Fit-Salat Salatmix, Gurke, Tomaten, Körner-Mix, Croutons und Bärlauch-Joghurt-Dressing 1,5 BE	Kräuterquark mit Kartoffeln 1,9 BE
	Schokoladenpudding	Schokoladenpudding	Schokoladenpudding	Schokoladenpudding		Schokoladenpudding
Freitag 22.05.2026	Fruchtiges Hühnercurry in milder Curry-Mangosauce mit Gemüsestreifen, dazu Ebly 5,1 BE	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffeln, dazu Gurkensalat 4,2 BE	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis 6,9 BE	Schweinebraten mit Mischpilzsauce (Champignons, Stockschwämmchen und Austernseitlinge), dazu Herzoginkartoffeln 2,5 BE	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes 4,7 BE	Nudeln "Primavera" Gabelspaghetti mit Gemüse-Sahnesauce 5,3 BE
	Fruchtjoghurt mild	Fruchtjoghurt mild	Fruchtjoghurt mild	Fruchtjoghurt mild		Fruchtjoghurt mild
Samstag 23.05.2026	3 Quarkkeulchen mit Vanillesauce 7,7 BE	Kohlrabi-Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen 1,8 BE	Kasselerbraten in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffeln 2,8 BE	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklöße 3,5 BE	<div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert		
Sonntag 24.05.2026	Frühlingseintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Kartoffelwürfel 2,8 BE	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,8 BE	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kartoffeln 2,5 BE	Frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Schweineschnitzel und Petersilienkartoffeln 4,8 BE		
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	<div style="text-align: center;"> <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> </div>	