

Speiseplan 16.06.2026 bis 22.06.2026

Rückgabe bis: Dienstag, 09. Juni 2026

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Piccolino	Nichts
Dienstag 16.06.2026	Hähnchenbrustfilet "natur" in würziger Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree ☑️☑️ G L	Reis-Gemüsetopf mit Rindfleisch ☑️	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln ☑️☑️☑️ A1 C G L	Hausmacher Bratwurst 2 Stück auf Bayrisch Kraut, Kartoffelpüree ③⑦ ☑️☑️ G L	
Mittwoch 17.06.2026	Paniertes Schweineschnitzel mit Spargelragout in Sauce à la Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln ☑️☑️☑️ A1 C G	Schlemmerfiletschnitte "à la bordelaise" Alaska-Seelachsfilet mit Kräuterauflage, Karottengemüse, Salzkartoffeln ☑️☑️☑️ A1 D G	Feiner Apfelstrudel gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, mit Vanillesoße ☑️☑️☑️ A1 G	Rahmschnitzel vom Schwein natur, in feiner Soße, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln ☑️☑️ G L	
Donnerstag 18.06.2026	Wirsingintopf mit Mini-Frikadellen und Kartoffeln ③⑦ ☑️☑️ A1 C L	Puten-Hacksteak auf einem Gemüsebett aus Karotten, Blumenkohl und Broccoli, dazu Kartoffelpüree ☑️☑️☑️ A1 G	Vegetarischer Gemüseeintopf mit Karotten, Romanesco, Sellerie und Grießklößchen ☑️☑️ A1 C L	Fischfilet alla Italiano Alaska-Seelachsfilet in feiner Gemüse-Sahnesoße, mit Safran verfeinert, dazu Karotten-Reis ☑️☑️ D G L	
Freitag 19.06.2026	Alaska-Seelachsfilet paniert aus Fischstücken zusammengefügt, Kräuter-Senfsoße, Petersilienkartoffeln ☑️☑️☑️ A1 C D G L M	Jägerschnitzel "natur" vom Schwein, in Champignonrahmsauce, mit Zucchini-Gemüse und Kartoffelpüree ☑️☑️ G L	Milchreis mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtige Sauerkirschen ☑️☑️ G	Pfannkuchen "Mediterrane Art" hausgemachte Pfannkuchen, mit gegrillten Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger Tomatensoße, garniert mit Gouda ☑️☑️☑️☑️ A1 C G L	
Samstag 20.06.2026	Rinderleber "Berliner Art" in feiner Zwiebelsoße mit Apfelwürfeln und Pariser Karotten, Kartoffelpüree mit Bröseln ☑️☑️☑️ A1 G L	Hähnchenbrustfilets "Försterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörnchennudeln ③⑦ ☑️☑️☑️ A1 C G L	Gemüsepfanne mit geschnittenen Gemüsemaultaschen Karotten, rote Paprika, Erbsen, Mais und Champignons, mit Kräutern verfeinert ☑️☑️ A1 C L	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Rahmgemüse ☑️☑️ G	
Sonntag 21.06.2026	Gemischte Bratenplatte Rind- und Schweinefleisch in delikater Soße, dazu Karottengemüse mit Petersilie und Salzkartoffeln ☑️☑️ L	Alaska-Seelachsfilet in Senfsoße mit Karottenstreifen, dazu Dillkartoffeln ☑️☑️ D G M	Klassische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze ☑️☑️☑️ A1 C G	Zarter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ☑️☑️ L	
Montag 22.06.2026	Mini-Frikadellen aus Rind und Schwein, auf Schmorkohl, mit Salzkartoffeln ③⑦ ☑️☑️☑️ A1 C L	Hühnerfrikassee Karottengemüse mit Petersilie, Langkorn-Reis ☑️☑️ C G L	Gemüseragout mit Petersilienkartoffeln ☑️☑️☑️ A1 G L	Hausgemachtes Gulasch Rind- und Schweinefleisch in würziger Soße mit Zwiebeln und Paprika, dazu gekochte Kartoffelklöße mit Bröseln ☑️☑️☑️ A1 C L	

☑️ enthält Rindfleisch; ☑️ enthält Schweinefleisch; ☑️ enthält Geflügel; ☑️ Vegetarische Menüs; ☑️ würzige Knoblauchnote; ☑️ enthält Laktose;
 A/W enthält Gluten; A1 enthält Weizen; C enthält (Hühner-) Ei; D/F enthält Fisch; G enthält Milch und Milchprodukte; H1 enthält Mandeln; L enthält Sellerie;
 M enthält Senf; N enthält Sesam; 7 mit Nitritpökelsalz; & mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln