



## Speisenplan vom 13.04.2026 – 17.04.2026

	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b>	Vollkornnudeln mit Tomatensauce und einem Goudaschnitzel		Obst
<b>Dienstag</b>	Grieß & Kirschen – warmer Grießbrei mit roter Kirschsoße und Salat – einfach gut	Bunte Gemüse- Fritten (Möhre und Pastinake) leicht paniert mit Ketchup und Kartoffeln	Erdbeerquark
<b>Mittwoch</b>	Seelachsfilet – paniert & kross gebraten, dazu Dillsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Bunte Gemüsepfanne mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Reis & Kräuterquark	Schokokuchen
<b>Donnerstag</b>	Geflügel- Wiener mit warmen Kartoffelsalat und Mini-Möhren	Vegetarische Gemüse-Maultaschen in fruchtiger Tomaten-Soße mit Karotten und Selleriewürfeln; Salat	Vanillepudding
<b>Freitag</b>	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Sauce, Erbsen und Möhren dazu Kartoffelpüree	Gemüse-Knusperfrikadelle – außen knusprig, innen saftig; mit Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrenrohkost	Obst
<p><b>Zu jedem Menü gibt es immer Salat mit leckerem Dressing zur freien Wahl.</b>  <b>Die Menülinie zwei ist immer vegetarisch.</b>                      Kleiner Hinweis: Manchmal muss sich der Plan kurzfristig ändern. Falls sich ein Fehler eingeschlichen hat, sag uns gern Bescheid.                      Alle Infos zu Allergenen &amp; Zusatzstoffen gibt's in der Küche oder im Bestellportal.</p>			

