



## Speisenplan vom 08.06.2026 – 12.06.2026

	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b>	Grieß & Kirschen – warmer Grießbrei mit roter Kirschsoße und Salat – einfach gut	Brokkoli- Nuggets mit Drillingen aus dem Ofen, Kräutersoße und Salat aus der Salatbar	Obst
<b>Dienstag</b>	Cremiges Putengeschnetzeltes – zarte Putenstreifen in brauner Rahmsoße, dazu Reis & knackiges Erbsen-Mais-Gemüse	Bunte Gemüsepfanne mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Reis & Kräuterquark	Erdbeerquark
<b>Mittwoch</b>	Seelachsfilet – paniert & kross gebraten, dazu Dillsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Linsen-Bolognese mit Vollkornnudeln und Gouda; dazu Apfel-Rotkrautsalat	Schokokuchen
<b>Donnerstag</b>	Geflügel- Wiener (Pute) mit Ketchup, Kartoffelpüree und Mini-Möhren	Vegetarische Gemüse-Maultaschen in fruchtiger Tomaten-Soße mit Karotten und Selleriewürfeln; Salat	Vanillepudding
<b>Freitag</b>	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Currysauce, Reis und knackigem Salat	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>			

