



Speisenplan vom 24.08.2026 – 28.08.2026

	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag	Grieß & Kirschen – warmer Grießbrei mit roter Kirschsoße und Salat – einfach gut	Käse- Geschnetzeltes (feine Mini- Käsebratlinge in heller Sauce) mit Vollkornnudeln und Brokkoli	Obst
Dienstag	Cremiges Putengeschnetzeltes – zarte Putenstreifen in brauner Rahmsoße, dazu Reis & knackiges Erbsen-Mais-Gemüse	Falafel- Bites (aus Kichererbse) mit hausgemachten Wedges und Kräuterschmand	Erdbeerquark
Mittwoch	Seelachsfilet – paniert & kross gebraten, dazu Dillsoße, Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Bunte Gemüsepfanne mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Reis & Kräuterquark	Schokokuchen
Donnerstag	Geflügel- Wiener mit Bechamelkartoffeln (Kartoffelscheiben in cremiger Milchsauce) und Mini-Möhren	Vegetarische Gemüse-Maultaschen in fruchtiger Tomaten-Soße mit Karotten und Selleriewürfeln; Salat	Vanillejoghurt
Freitag	Paniertes Hähnchenschnitzel mit brauner Sauce, Salzkartoffeln und knackigem Salat	Gemüse-Knusperfrikadelle – außen knusprig, innen saftig; mit Kräutersoße, dazu Salzkartoffeln und Möhrenrohkost	Obst

Zu jedem Menü gibt es immer Salat mit leckerem Dressing zur freien Wahl.

Die Menülinie zwei ist immer vegetarisch.

Kleiner Hinweis: Manchmal muss sich der Plan kurzfristig ändern. Falls sich ein Fehler eingeschlichen hat, sag uns gern Bescheid.

Alle Infos zu Allergenen & Zusatzstoffen gibt's in der Küche oder im Bestellportal.

