

KW 15	Montag 6.4.2026	Dienstag 7.4.2026	Mittwoch 8.4.2026	Donnerstag 9.4.2026	Freitag 10.4.2026	Samstag 11.4.2026	Sonntag 12.4.2026
Suppe	Spargelcreme-suppe	Champignoncreme-suppe ^{a,a1,g}	Nudelsuppe ^{a,a1,i}	Eierflockensuppe ^{a,a1,c}	Flädlesuppe ^{a,a1,c,g,i}		Grießnockerlsuppe ^{a,a} 1,c,g,i
Hauptgang 1	Hähnchenschenkel Bratensoße ^{a,a1} Kroketten ^g Frühlingsgemüse ^g	Vegetarische Knusperfrikadell ^{a,a1} Rahmsoße ^{a,a1,g} Spätzle ^{1,a,a1,c} Familiengemüse ^g	Saure Zipfel ^{3,8,l} Kartoffelpüree ^{1,3,g}	Hähnchencurry- geschnetzeltes mit Früchten ^{a,a1,g} Reis Gemischter Blat Salat Essig/Öl Dressing ^{3,l}	2 Matjesfilet "Hausfrauen Art" ^{11,13,3,c,d,g,j} Kartoffeln ^g	Möhreneintopf und Brot ^{a,a1,a2,a3,g}	Putenrollbraten mit Soße ^{1,4,a,a1,g,i,j} Kartoffelkloß ^{2,3,5,l} Leipziger Allerlei ^g
Hauptgang 2	Eingeschnitte Klöße ^{2,3,5,c,l} Bratensoße ^{a,a1} Bohnensalat ^{3,l}	Kartoffel-Gemüse- Gratin ^{1,4,a,a1,g,j} Eisbergsalat Essig/Öl Dressing ^{3,l}	Tortellini mit Käsefüllung ^{a,a1,c,g} Käsesoße ^{1,4,a,a1,g,j}	Gemüsestrudel ^{a,a1,c,g,i} Tomatensoße	3 Apfelkühle ^{a,a1,c,g} Vanillesoße ^g	Möhreneintopf vegetarisch und Brot ^{a,a1,g}	Vegetarische Knusperfrikadell ^{a,a1} Kartoffelkloß ^{2,3,5,l} Leipziger Allerlei ^g
Dessert	Mandarinenjoghurt ^g	Limonenmousse ^g	Erdbeereis ^{1,g}	Kirschquark ^g	Buttermilchdessert Birne ^g	Obstgarten ^g	Vanilleeis ^{1,g}

Legende der Zusatzstoffe und Allergene:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 13 = enth. eine Phenylalaninquelle (Aspartam, E951), 17 = koffeinhaltig, 18 = mit Milcheiweiß, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h7 = Pistazien, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l

Ganztägig zur freien Verfügung: Wasser und Tee.
 Änderungen aus aktuellem Anlass vorbehalten. Bei Unverträglichkeiten oder auf ärztliche Verordnung kann das Menü abweichen.

**Wir wünschen Ihnen einen
Guten Appetit!**