















Speiseplan vom 27.04.2026 bis 03.05.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert	Kaffeemahlzeit	Abendbeilage
Montag 27.04.2026		Reibekuchen/ Apfelmus/  [EI, GG, WZ / 0, 2 / kcal: 611]	Hausgemachter Milchreis/ heiße Sauerkirschen/  [ML / 0, 2, 12 / kcal: 485]	Dickmilch/ Zimt und Zucker/ [ML / 0 / kcal: 64]	Buttermilchbäll- chen [EI, GG, ML, WZ / 0 / kcal: 110]	Gemüse- Cremesuppe [ML, SL / 0 / kcal: 45]
Dienstag 28.04.2026		Gebatene Hähnchenbrust/ Geflügelrahmsoße/ Marktgemüse/ Reis/  [ML / 0, 12 / kcal: 380]	Nudel-Gemüseauflauf/ Tomatensoße/  [GG, ML, WZ / 0, 12 / kcal: 401]	Quarkcreme mit Vanille- Geschmack/ Stachelbeeren/ [ML / 0, 12 / kcal: 132]	Mandel-Bienens- tich- Blechkuchen [EI, GG, MA, ML, SF, SO, WZ / 12 / kcal: 173]	Fleischsalat [EI, GG, SE, WZ / 1, 2, 7, 12 / kcal: 301]
Mittwoch 29.04.2026		Hausmacher Linseneintopf/ Mettwurstscheiben vom Schwein/  [SL, SU / 0, 1, 2, 12, 13, 16 / kcal: 380]	Cremiger Steckrüben-Kartoffeleintopf/ Kaiserbrötchen/  [GG, ML, SU, WZ / 0, 2 / kcal: 245]	Nuss-Nougat Pudding/ weiße Schokoraspeln/ [HN, ML, SF / 0 / kcal: 131]	Apfel- Streuselkuchen eigene Herstellung [EI, GG, ML, WZ / 0, 2, 12 / kcal: 417]	Hering in Senfsoße [FI, SE / 0 / kcal: 120]
Donnerstag 30.04.2026		Klopse Königsberger Art vom Schwein/ Kapernsoße/ Petersilienkartoffeln/ Rote Beete Salat/  [EI, GG, ML, SE, SU, WZ / 0, 2, 4, 12, 13, 30 / kcal: 455]	Gebatene Schupfnudeln mit Champignons und Paprika/ Kräuterrahmsoße/ Blattsalat/ Essig Öl Dressing/  [GG, ML, SE, SU, WZ / 0, 2, 12, 13 / kcal: 575]	Kirsch-Joghurt/ [ML / 0 / kcal: 98]	Café-Kränze [EI, GG, ML, SO, WZ / 0 / kcal: 243]	Mini Schweines- chnitzel [EI, GG, WZ / 0 / kcal: 137]
Freitag 01.05.2026		Schweinegeschnetzeltes in Apfelrahmsoße Blumenkohl/ Salzkartoffeln/  [ML / 0, 2, 12 / kcal: 329]	Rote Bete-Puffer 2 Stk. Kräuterquark/ bunter Salat/ Essig Öl Dressing/ Kartoffelpüree/ [GG, ML, SE, SU, WZ / 0, 2, 13 / kcal: 552]	Bayerische Birnen-Creme/ [ML / 0 / kcal: 91]	Erdbeerschnitte [EI, GG, ML, SO, WZ / 0 / kcal: 190]	Spargel- Cremesuppe [ML / 0 / kcal: 79]
Samstag 02.05.2026		Bunter Bohneneintopf/ Bockwurst- Scheiben vom Schwein/  [SL, SU / 0, 1, 2, 16 / kcal: 313]	Perlgraupeneintopf/ Landbrot/  [GE, GG, RO, SL, SU, WZ / 0, 2 / kcal: 293]	Griß-Pudding/ Erdbeersirup/ [GG, ML, WZ / 0 / kcal: 145]	Rosinenbrot [GG, WZ / 0 / kcal: 107]	Kartoffelsalat [EI, GG, SE, WZ / 1, 7, 12 / kcal: 171]
Sonntag 03.05.2026		Hähnchen Cordon Bleu gefüllt mit Putenkochschinken und Käse/ braune Zwiebelsoße/ bunte Rübchen/ Kroketten/  [EI, GG, ML, WZ / 0, 1, 2, 12 / kcal: 565]	Schleifennudeln/ Basilikumsoße/ Tomatensalat/  [GG, ML, SU, WZ / 0, 2, 13 / kcal: 379]	Eisbecher Schokolade Vanille [ML, SO / 12 / kcal: 160]	Donauwelle [EI, GG, ML, WZ / 0 / kcal: 278]	Festtagssuppe  [EI, GG, ML, SL, WZ / 0 / kcal: 43]

Allergene (Buchstaben) und Zusatzstoffe (Zahlen) sind gekennzeichnet. Die Übersicht entnehmen Sie bitte der separaten Legende. Änderungen vorbehalten! Da unser Betrieb weitere Allergene verarbeitet, ist eine unbeabsichtigte Kontamination mit anderen kennzeichnungspflichtigen Allergenen nicht ausgeschlossen.