

Datum	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026	Samstag 25.04.2026	Sonntag 26.04.2026
Menülinie							
Menü 1 Grüne Küche	Pikantes Sojageschnetzeltes dazu Spätzle	Vegetarische Cevapcici in Tomatensoße mit Reis	Vegetarische Bratwurst in Rahmsoße mit Kartoffelstampf dazu Sauerkraut	Pikante Kartoffelchen mit Kräuterdip dazu Ratatouille	Tortellini in Basilikumpesto- Rahmsoße und Zucchini-Topping	Marokkanischer Gemüseintopf	Blumenkohl-Käse- Medaillon und Tomatensoße und Rosmarinkartoffeln
Menü 2 Angepasste Vollkost	Geflügelleberkäse in Rahmsoße mit Kartoffeln dazu Möhrengemüse	Herzhafter Graupeneintopf mit Geflügelbratwurst	Spirellinudeln mit Gemüsebolognese	Rindergeschnetzeltes "ungarische Art" mit Reis	Lachsfilet gedünstet in Dillrahmsoße mit Kartoffeln dazu Rahmspinat	Westfälischer Möhreneintopf mit Rindfleischeinlage	Hähnchenbrustfilet Geflügelrahmsoße und Kartoffelpüree dazu Kaisergemüse
Dessert	Apfel	Joghurtspeise	Stracciatellapudding	Frischobst	Grießpudding	Quarkspeise mit Pflirsichkompott	Obstsalat

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten!

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 9 gewachst, 12 mit Phosphat, 16 mit Nitrat, Nitrit, Nitritpökelsalz, 18 Gluten/-erzeugnisse, 18a Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 20 Eier/-erzeugnisse, 21 Fisch/-erzeugnisse, 23 Soja/-erzeugnisse, 24 Milch/-erzeugnisse, 25 Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 25a Haselnüsse, 25g Pistazien, 25h Mandeln, 26 Sellerie/-erzeugnisse, 27 Senf/-erzeugnisse, 29 Schwefeldioxid u. Sulfite

(Allergene können in Spuren enthalten sein)