

		Menü I		Menü II		Menü III - Vegetarisch
<b>Montag</b> 18.05.2026	h,g a,c,f,g,i,j g	Gurkencremesuppe/ Kl. Brühe *** <b>Szegediner Gulasch (Krautgulasch vom Schwein), Schmand &amp; Petersilienkartoffeln</b> *** Mokkacreme mit Vanillesoße	a,c,f,g,i,j a,c,g,h g	Gurkencremesuppe/ Kl. Brühe *** <b>Hefeklöße mit Blaubeerkompott</b> *** Mokkacreme mit Vanillesoße	h,g a,c,f,g,i,j g	Gurkencremesuppe/ Kl. Brühe *** <b>Knusperfrikadelle mit weißen Riesenbohnen in Tomatensoße und Petersilienkartoffeln</b> *** Mokkacreme mit Vanillesoße
<b>Dienstag</b> 19.05.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j, d g, 1	Cremesuppe von der Steckrübe/ Kl. Brühe *** <b>Lasagne "Bolognese" (Tomaten-Hackfleischsoße) mit Käse überbacken</b> *** Sahnepudding mit Brombeersoße	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j, d g,1	Cremesuppe von der Steckrübe/ Kl. Brühe *** <b>Bunter Salatteller mit Kochschinken, Käsestreifen &amp; gekochtem Ei, dazu Knobibrot</b> *** Sahnepudding mit Brombeersoße	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j, h,d g, 1	Cremesuppe von der Steckrübe/ Kl. Brühe *** <b>Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomatenragout und Butterkartoffeln</b> *** Sahnepudding mit Brombeersoße
<b>Mittwoch</b> 20.05.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Kartoffelcremesuppe / Kl. Brühe *** <b>Sesam-Soja-Hähnchen mit asiatischem Gemüse und Basmatireis</b> *** Erdbeermousse mit Früchten	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Kartoffelcremesuppe / Kl. Brühe *** <b>Kohlrabieintopf mit Kasselerwürfeln, Wurzelgemüse und Kartoffelwürfeln</b> *** Erdbeermousse mit Früchten	a,c,f,g,i,j a,c,g g	Kartoffelcremesuppe / Kl. Brühe *** <b>Gemüsebällchen an mediterraner Schupfnudel - Gemüsepfanne &amp; Frischkäsesoße</b> *** Erdbeermousse mit Früchten
<b>Donnerstag</b> 21.05.2026	a,c,f,g,i,j, h a,c,f,g,i,j g	Thaisuppe mit Kokos/Kl. Brühe *** <b>Gebratene Käsekracker mit hausgemachtem Nudelsalat</b> *** Gelbe Grütze mit Schlagsahne	a,c,f,g,i,j, h a,c,f,g,i,j g	Thaisuppe mit Kokos/Kl. Brühe *** <b>Marillenknödel auf Bourbonvanillesoße</b> *** Gelbe Grütze mit Schlagsahne	a,c,f,g,i,j, h a,c,f,g,i,j g	Thaisuppe mit Kokos/Kl. Brühe *** <b>Zucchini - Kartoffelpuffer mit Kräuterquark und Salatgarnitur</b> *** Gelbe Grütze mit Schlagsahne
<b>Freitag</b> 22.05.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j, d g	Zitronengrassüppchen/ Kl. Brühe *** <b>Putenhackbraten mit Rahmspitzkohl und Mandelkartoffelbällchen</b> *** Sahnequark mit Himbeeren	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Zitronengrassüppchen/ Kl. Brühe *** <b>Gebratenes Seehechtfilet an Tomatensoße, Zucchini Gemüse und Kartoffelecken</b> *** Sahnequark mit Himbeeren	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j g	Zitronengrassüppchen/ Kl. Brühe *** <b>Nudel - Gemüseauflauf, mit Käse überbacken, auf Kräuterrahmsoße</b> *** Sahnequark mit Himbeeren
<b>Samstag</b> 23.05.2026	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,g,1	Hummuscracker mit Bohnen - Maissalat/ Kl. Brühe *** <b>Rindergulasch mit Pilzen &amp; Silberzwiebeln an Paprikagemüse &amp; Käsespätzle</b> *** Zitronen-Limettenschnitte mit Vanillesahne	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,g,1	Hummuscracker mit Bohnen - Maissalat/ Kl. Brühe *** <b>Käse - Lauchsuppe mit Hackfleisch</b> *** Zitronen-Limettenschnitte mit Vanillesahne	a,c,f,g,i,j a,c,f,g,i,j a,c,g,1	Hummuscracker mit Bohnen - Maissalat/ Kl. Brühe *** <b>Bunter Möhreintopf mit Räuchertofu, Zartweizen und frischen Gartenkräutern</b> *** Zitronen-Limettenschnitte mit Vanillesahne
<b>Sonntag</b> 24.05.2026	a,c,f,g,i,j, d a,c,f,g,i,j e,f,g,h	Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse & Pinienkernen Consommé vom Reh mit Flädle & Champignons <b>Saltimbocca vom Ibericoschwein auf Tomatensugo, frischen Bandnudeln &amp; Parmesan</b> *** Erdbeer - Charlotte an frischen Früchten & Sahne	a,c,f,g,i,j, d a,c,f,g,i,j e,f,g,h	<b>Pfingstsonntag</b>	a,c,f,g,i,j, d a,c,f,g,i,j, d e,f,g,h	Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse & Pinienkernen Consommé vom Reh mit Flädle & Champignons <b>Gebratenes Lachsfilet mit Sauce Hollandaise, frischem Spargel, Kirschtomaten &amp; Kartoffeln</b> *** Erdbeer - Charlotte an frischen Früchten & Sahne

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe/Allergene: 1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Süßungsmittel, 4 Zuckerart und Süßungsmittel, 5 Geschmacksverstärker, 6 Antioxidationsmittel, 7 Phosphat, a glutenhaltige Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Sojabohnen, g Milch, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse