

WOCHENMENÜ KW 23 | 01.06.- 05.06.2026

MONTAG

Vollkornpenne^g mit Spinatrahmsoße^m und geriebenem Mozzarella^m

DIENSTAG

Gemüse-Gouda-Stäbchen^{g,m} mit Gurkensalat und Kartoffelpürree^m

Fischalternative

Fischstäbchen^g mit Gurkensalat und Kartoffelpürree^m

MITTWOCH

Kaiserschmarrn^{g,m,ei} mit Apfelkompott und Vanillesoße^m

Alternativ

Eieromelette^m mit Gemüsefüllung auf Tomaten-Zucchini-Gemüse

DONNERSTAG

Gelbe Möhregulasch mit Brokkoli-Blumen-Kohlgemüse und zweierlei Reis

Fleischalternative

Putengulasch mit Brokkoli-Blumen-Kohlgemüse und zweierlei Reis

FREITAG

Kartoffelcremesuppe mit Geflügeljagdwurstwürfeln und Vollkornbrotchips^g

MITTAGESSEN

Allergene

g = glutenhaltiges Getreide
e = Ei
sj = Soja
m = Milch
n = Schalenfrüchte (Nüsse)
sl = Sellerie
sn = Senf
lu = Lupinen

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärkern
5 geschwefelt
6 gewachst
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmitteln

WOCHENMENÜ KW 24 | 08.06.- 12.06.2026

MONTAG

Maccaroni^{g,ei} mit
Tomatensoße und
Reibekäse^m

DIENSTAG

Eierfrikassee^{m,sl} mit
Gemüwestreifen und
Reis

Fischalternative

Seelachsfrikassee^{m,sl}
mit Gemüwestreifen
und Reis

MITTWOCH

Bunte Gemüseauswahl
mit Kräutersoße^m und
Schwenkkartoffeln

Eisbergsalat mit
Mandarinen

DONNERSTAG

Kohlrabi-Gyros mit
Gurken-Joghurdip^m
und Tomaten-Reisform-
Nudeln^g

Fleischalternative

Hähnchenbrust-Gyros
mit Gurken-Joghurdip^m
und Tomaten-Reisform-
Nudeln^g

FREITAG

Rote Linsen-
Gemüsecremesuppe^{sl}
mit Kichererbsen

Fladenbrotecken^g

MITTAGESSEN

Allergene

g = glutenhaltiges Getreide
e = Ei
sj = Soja
m = Milch
n = Schalenfrüchte (Nüsse)
sl = Sellerie
sn = Senf
lu = Lupinen

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmitteln
4 mit Geschmacksverstärkern
5 geschwefelt
6 gewachst
7 mit Phosphat
8 mit Süßungsmitteln