

Speiseplan vom 17.08.2026 bis 23.08.2026

	Menü 1 10,50€	Menü 2 10,50€	Dessert 0,80€
Montag	Ungarisches Gulasch Butterbohnen Salzkartoffeln  [GE, GG, SL / 2, 12 / kcal: 415]	Spinat Auflauf  [ML, SL / kcal: 549]	Vanillepudding mit Krokant [HN, ML, SF / kcal: 155]
Dienstag	Hacksteak mit Frischkäsefüllung Bratensoße Schmorkartoffeln Krautsalat  [EI, GG, ML, SE, SO, WZ / 7, 12 / kcal: 573]	Topfenknödel mit Aprikosenfüllung mit Vanillesoße  [EI, GG, ML, WZ / 1, 7, 12 / kcal: 564]	Erdbeerjoghurt [ML / kcal: 139]
Mittwoch	Hähnchen-Tomaten -Gemüse Pfanne Drilling Kartoffeln Knoblauch Dip  [ML, SL, SO / 3, 16 / kcal: 406]	Norddeutscher Blumenkohl Eintopf mit Grießklößchen  [EI, GG, ML, SL, WZ / kcal: 211]	Heidelbeerquarkspeise [ML / kcal: 129]
Donnerstag	Kasseler Rahmsoße Speck-Sauerkraut Schupfnudeln  [EI, GG, ML, SE, WZ / 1, 2, 12, 16 / kcal: 658]	Ravioli mit Käsefüllung Tomatensoße gemischtes Gemüse  [EI, GG, ML, SL, WZ / 12 / kcal: 826]	Milchreis mit Zucker und Zimt [ML / kcal: 154]
Freitag	Hähnchen-Curry Geschnetzeltes Asiatisches Gemüse Butterreis  [ML, SE, SL / 12 / kcal: 507]	Bauernfrühstück vegetarisch Champignonrahmsoße Gurkensalat  [EI, ML, SL / 1, 2 / kcal: 674]	Apfelkompott mit Sahne [ML / 1, 2, 7 / kcal: 145]
Samstag	Spitzkohleintopf mit Kasselerwürfel Brötchen  [GG, ML, SL, WZ / 1, 2, 3, 16 / kcal: 467]	Blumenkohl-Kartoffel Eintopf  [ML, SL / kcal: 241]	Strudelpudding [ML / 12 / kcal: 103]
Sonntag	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Karottengemüse 2erlei Petersilienkartoffeln  [ML, SL, SU / 2, 4, 12, 13 / kcal: 565]	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Romanesco Petersilienkartoffeln  [ML, SL, SU / 2, 4, 12, 13 / kcal: 568]	Cappuccinopudding [GG, ML, SO / 12 / kcal: 208]