

| Wochentag | Menü 1 | | Menü 2 | | Dessert |
|--------------------------|---|---|--|---|-----------------------------------|
| Montag 20.04.2026 | Gebratene Kartoffelpuffer (A) mit Apfelmus, Zucker und Zimt | P | Grüner Bohneneintopf (2, 3, I) mit Kartoffeln, Fleischklößchen und Suppengemüse | | Fruchtquarkspeise Kirsche (G) |
| Dienstag 21.04.2026 | Bayrischer Fleischkäse mit süßem Senf (2, 3, 9, G, A) an Stampfkartoffeln und gestovte Bohnen | P | Vegetarischer Gemüsespieß (A, G) an Kartoffelpüree, gestovte Bohnen und Kräuterquark | | Fruchtcocktail (9) |
| Mittwoch 22.04.2026 | Hausgemachte Frikadelle (A, C, J) an Kräuterröstkartoffeln und Ratatouille | P | Veganer Quinoa-Erbsenbratling an Kräuterröstkartoffeln und Ratatouille | | Himbeerpudding (G, 1) |
| Donnerstag 23.04.2026 | Serbisches Reisfleisch (G) mit Paprika, Zwiebeln, Erbsen und überbackene Tomate | P | Gebratene Schupfnudeln, (A, G) mit Paprika, Erbsen, Brokkoli überbackene Tomate und Rahmsauce | | Sahne Karamell Creme (G, 1) |
| Freitag 24.04.2026 | Schollenfilet paniert (A, G, 3) dazu Salzkartoffeln, Remouladensauce und Gurken-Dillsalat | | Vegetarische Falafel Bällchen (A, 3, G) mit Gurken-Dillsalat, Remouladensauce und Kartoffelpüree | P | Joghurt mit süßem Mango Püree (G) |
| Samstag 25.04.2026 | Hühnereintopf mit Nudeln, (A, I) Spargelstücke, Möhren und Schnittlauch | | Milchreis mit Zwetschgenkompott (G) und Vanillesauce | P | Eisbecher (G, 1) |
| Sonntag 26.04.2026 | Kasseler-Braten geschmort (2, 3, A) an Salzkartoffeln, Rotkohl und Thymiansauce | P | Gemüseschnitzel (A, I) an Salzkartoffeln und Brokkoli Gemüse | | Schokopudding mit Sahne (1, G) |

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe (gem. § 9 Abs.5 ZzuIV): 1=mit Farbstoff / 2=mit Konservierungsstoff / 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker / 5=geschwefelt / 6=geschwärzt 7=gewachst / 8=mit Phosphat / 9=mit Süßungsmitteln 10=enthält eine Phenylalaninquelle 11=kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken / 12=koffeinhaltig
Kennzeichnung der Hauptallergene: A=Glutenhaltige Getreide: A1 Weizen (wie Dinkel und Chorasana-Weizen), A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch (incl. Laktose), H=Schalenfrüchte: H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queensland Nüsse, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam-Samen, L=Schwefeldioxid und Sulfite, M=Lupinen, N=Weichtiere

Änderungen vorbehalten. Guten Appetit wünscht Ihnen die Küchenleitung!