

## Speiseplan vom 11.05. – 17.05.2026

4 – KW 20	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b>	Tomaten-cremesuppe	Leberkäse mit Bratensoße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Kartoffelpfanne mit Bohnen, Paprika, Mais, Zwiebeln und Erbsen, dazu Kräuterdip	Joghurt mit Frucht
<b>Dienstag</b>	Kartoffelsuppe	Rindergulasch mit Kohlrabigemüse, dazu Kartoffelpüree	Vegetarische Currywurst, dazu Spiralnudeln und Blattsalat	Nuss-Nougat-Pudding
<b>Mittwoch</b>	Bouillon mit Einlage	Heringsstipp mit grünen Bohnen und Röstkartoffeln	Reisnudel – Gemüsepfanne mit Blattsalat	Grießpudding
<b>Donnerstag Christi Himmelfahrt</b>	Hochzeits- suppe	Rinderbraten mit Soße, dazu Schwarzwurzeln und Stampfkartoffeln	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Gemüsesoße, dazu Kaisergemüse	Herrencreme
<b>Freitag</b>	Spargel- cremesuppe	panierter Seelachs mit Möhren in Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln	Apfelpfannkuchen mit Vanillesoße	Milchreis
<b>Samstag</b>	Kräutercreme- suppe	Linsensuppe mit Wiener Würstchen	Spitzkohl-Gemüse Eintopf	Buttermilch- dessert
<b>Sonntag</b>	Rinderbrühe mit Einlage	Rinderroulade mit Bratensoße, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln	Vegetarische Bällchen in heller Soße, dazu Blumenkohl und Kartoffelstampf	Schokoladen- pudding

Änderungen vorbehalten.

Der Platz auf diesem Speiseplan reicht nicht aus, um Ihnen alle Zutaten, Rezepturen, Zusatzstoffe, Allergene und Nährstoffangaben mitzuteilen.  
 Gerne können Sie alle detaillierten Informationen dazu in den Wohnbereichen bzw. von uns aus der Diätküche (Tel.: 3722) erfahren.

Guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Küche.