















## Speiseplan vom 13.04.2026 bis 19.04.2026

	<b>Menü 1</b> 10,50€	<b>Menü 2</b> 10,50€	<b>Dessert</b> 0,80€
<b>Montag</b>	Ungarisches Gulasch Butterbohnen Salzkartoffeln  <small>[GE, GG, SL / 0, 2, 12 / kcal: 415]</small>	Spinat Auflauf  <small>[ML, SL / kcal: 549]</small>	Vanillepudding mit Krokant <small>[HN, ML, SF / kcal: 135]</small>
<b>Dienstag</b>	Hacksteak mit Frischkäsefüllung Bratensoße Schmorkartoffeln Krautsalat  <small>[EI, GG, ML, SE, SO, WZ / 0, 7, 12 / kcal: 575]</small>	Topfenknödel mit Aprikosenfüllung mit Vanillesoße  <small>[EI, GG, ML, WZ / 0, 1, 7, 12 / kcal: 564]</small>	Erdbeerjoghurt <small>[ML / kcal: 139]</small>
<b>Mittwoch</b>	Hähnchenpfanne Tomaten -Gemüesoße Drilling Kartoffeln Knoblauch Dip  <small>[ML, SL, SO / 0, 3, 16 / kcal: 461]</small>	Norddeutscher Blumenkohl Eintopf mit Grießklößchen  <small>[EI, GG, ML, SL, WZ / kcal: 226]</small>	Heidelbeerquarkspeise <small>[ML / kcal: 129]</small>
<b>Donnerstag</b>	Putenschnitzel paniert Curry-Früchtesoße gemischtes Gemüse Reis  <small>[EI, GG, ML, SL, WZ / 0, 2, 12 / kcal: 678]</small>	Ravioli mit Käsefüllung Tomatensoße gemischtes Gemüse  <small>[EI, GG, ML, SL, WZ / 0, 12 / kcal: 854]</small>	Milchreis mit Zucker und Zimt <small>[ML / kcal: 154]</small>
<b>Freitag</b>	Kasseler Rahmsoße Speck-Sauerkraut Schupfnudeln  <small>[EI, GG, ML, SE, WZ / 0, 1, 2, 12, 16 / kcal: 429]</small>	Bauernfrühstück vegetarisch Champignonsoße Gurkensalat  <small>[EI, ML, SL / 0, 1, 2 / kcal: 708]</small>	Apfelkompott mit Sahne <small>[ML / 0, 1, 2, 7 / kcal: 145]</small>
<b>Samstag</b>	Spitzkohleintopf mit Kasselerwürfel  <small>[GG, ML, SL, WZ / 0, 1, 2, 3, 16 / kcal: 285]</small>	Blumenkohl-Kartoffel Eintopf  <small>[ML, SL / kcal: 238]</small>	Strudelpudding <small>[ML / 12 / kcal: 103]</small>
<b>Sonntag</b>	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Karottengemüse 2erlei Petersilienkartoffeln  <small>[ML, SL, SU / 0, 2, 4, 12, 13 / kcal: 579]</small>	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Romanesco Petersilienkartoffeln  <small>[ML, SL, SU / 0, 2, 4, 12, 13 / kcal: 582]</small>	Cappuccinopudding <small>[GG, ML, SO / 0, 12 / kcal: 207]</small>