















Speiseplan vom 15.06.2026 bis 21.06.2026

	Menü 1 10,50€	Menü 2 10,50€	Dessert 0,80€
Montag	Ungarisches Gulasch Butterbohnen Salzkartoffeln  <small>[GE, GG, SL / 2, 12 / kcal: 401]</small>	Spinat Auflauf  <small>[ML, SL / kcal: 549]</small>	Vanillepudding mit Krokant <small>[HN, ML, SF / kcal: 155]</small>
Dienstag	Hacksteak mit Frischkäsefüllung Bratensoße Schmorkartoffeln Krautsalat  <small>[EI, GG, ML, SE, SO, WZ / 7, 12 / kcal: 573]</small>	Topfenknödel mit Aprikosenfüllung mit Vanillesoße  <small>[EI, GG, ML, WZ / 1, 7, 12 / kcal: 564]</small>	Erdbeerjoghurt <small>[ML / kcal: 139]</small>
Mittwoch	Hähnchen-Tomaten -Gemüse Pfanne Drilling Kartoffeln Knoblauch Dip  <small>[ML, SL, SO / 3, 16 / kcal: 406]</small>	Norddeutscher Blumenkohl Eintopf mit Grießklößchen  <small>[EI, GG, ML, SL, WZ / kcal: 211]</small>	Heidelbeerquarkspeise <small>[ML / kcal: 129]</small>
Donnerstag	Putenschnitzel paniert Curry-Früchtesoße gemischtes Gemüse Reis  <small>[EI, GG, ML, SL, WZ / 2, 12 / kcal: 678]</small>	Ravioli mit Käsefüllung Tomatensoße gemischtes Gemüse  <small>[EI, GG, ML, SL, WZ / 12 / kcal: 854]</small>	Milchreis mit Zucker und Zimt <small>[ML / kcal: 154]</small>
Freitag	Kasseler Rahmsoße Speck-Sauerkraut Schupfnudeln  <small>[EI, GG, ML, SE, WZ / 1, 2, 12, 16 / kcal: 658]</small>	Bauernfrühstück vegetarisch Champignonrahmsoße Gurkensalat  <small>[EI, ML, SL / 1, 2 / kcal: 682]</small>	Apfelkompott mit Sahne <small>[ML / 1, 2, 7 / kcal: 145]</small>
Samstag	Spitzkohleintopf mit Kasselerwürfel Brötchen  <small>[GG, ML, SL, WZ / 1, 2, 3, 16 / kcal: 467]</small>	Blumenkohl-Kartoffel Eintopf  <small>[ML, SL / kcal: 238]</small>	Strudelpudding <small>[ML / 12 / kcal: 103]</small>
Sonntag	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Karottengemüse 2erlei Petersilienkartoffeln  <small>[ML, SL, SU / 2, 4, 12, 13 / kcal: 579]</small>	gekochtes Rindfleisch Meerrettichsoße Romanesco Petersilienkartoffeln  <small>[ML, SL, SU / 2, 4, 12, 13 / kcal: 582]</small>	Cappuccinopudding <small>[GG, ML, SO / 12 / kcal: 208]</small>