















Speiseplan vom 20.04.2026 bis 26.04.2026

	Menü 1 10,50€	Menü 2 10,50€	Dessert 0,80€
Montag	Schweinegulasch Gutsherren-Art Spätzle Gurkenhappen  <small>[EI, GG, ML, SE, WZ / 0, 4, 12 / kcal: 801]</small>	Schupfnudelpfanne mit Gemüse Käsesoße  <small>[EI, GG, ML, SL, WZ / 0, 12 / kcal: 690]</small>	Fruchtojoghurt Pfirsich-Maracuja <small>[ML / kcal: 134]</small>
Dienstag	Möhreeneintopf mit Rindfleisch  <small>[GG, SL, WZ / 0, 3 / kcal: 281]</small>	Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree  <small>[ML, SL / 0, 2 / kcal: 380]</small>	Karamellpudding <small>[HN, ML, SF / kcal: 139]</small>
Mittwoch	Hähnchenschnitzel in Käse-Ei Panade Tomatensoße Spiralnudeln Erbsengemüse  <small>[EI, GG, ML, SL, WZ / 0, 12 / kcal: 832]</small>	Reibekuchen Apfelmus  <small>[EI, GG, WZ / 0, 2 / kcal: 607]</small>	Vanillequark mit Aprikose <small>[ML / 2, 12 / kcal: 171]</small>
Donnerstag	Hacksteak vom Schwein Bratensoße Rahmwirsing Salzkartoffeln  <small>[EI, GG, ML, SE, SL, WZ / 0, 2, 12, 30 / kcal: 570]</small>	Semmelknödel mit Gemüsesoße  <small>[EI, GG, ML, SL, WZ / kcal: 569]</small>	Rote Grütze Vanillesoße <small>[ML / kcal: 140]</small>
Freitag	Fischfilet paniert Petersiliensoße Pariser Karotten Salzkartoffeln  <small>[EI, FI, GG, ML, SE, SL, WZ / 0, 2, 12, 28 / kcal: 448]</small>	Eierfrikassee Pariser Karotten Salzkartoffeln  <small>[ML, SL / 0, 2, 12 / kcal: 269]</small>	Mirabellen <small>[kcal: 91]</small>
Samstag	Frische Erbsensuppe mit Grießklößchen  <small>[EI, GG, ML, SL, WZ / 0, 1, 3 / kcal: 311]</small>	Kartoffel-Karotten-Eintopf  <small>[ML, SL / kcal: 219]</small>	Sahnejoghurt <small>[ML / kcal: 224]</small>
Sonntag	Schweinenackenbraten Bratensoße Kaisergemüse Salzkartoffeln  <small>[ML, SE / 0, 2, 12 / kcal: 535]</small>	Schweinenackenbraten Bratensoße Erbsengemüse Salzkartoffeln  <small>[ML, SE / 0, 2, 12 / kcal: 557]</small>	Stracciatellacreme <small>[ML / 0, 12 / kcal: 240]</small>