

Wochenplan vom 15.06. - 19.06.2026



Montag

Gebratene Hähnchenkeule mit Kartoffelbrei und Gemüse, dazu Salate vom Buffet

4

Tagesmenü I

Tagesmenü II
(vegetarisch)

Pfannenfrisches
Gemüseküchle mit
Kartoffelbrei und Salate
vom Buffet

4

Dienstag

Bayrischer Schweinebraten mit Semmelknödel, Krautsalat und Salate vom Buffet

4

Spinatknödel mit zerlassener Butter und Parmesan, dazu Salate vom Buffet

1/4

Mittwoch

Gyros im Fladenbrot mit Zaziki, dazu Salate vom Buffet

1/4

Grillgemüse mit Fladenbrot und Zaziki, dazu Salate vom Buffet

1/4

Donnerstag

Lachsfilet an Zitronenbuttersoße mit Butterkartoffeln, dazu Salate vom Buffet

1/4

Zucchini Piccata Milanese mit Butterkartoffeln, dazu Salat vom Buffet

4

Freitag

Ofenfrischer Quarkstrudel mit Vanillesoße

2/4

Suppe

Tomatencremesuppe

Pfannkuchensuppe

Kürbisrahmsuppe

Brätspätzlesuppe

Gemüsecremesuppe

Nachspeise

frisches Obst

Dessert

frisches Obst

Dessert

frisches Obst

Abendessen

Gemischte Brotzeitplatten mit Sauergemüse, Ei, Butter und Brot

1/2/3/4/8

Ofenfrischer Leberkäse mit mit Brot oder Semmel, dazu Salate vom Buffet

1/3/4/8

Bayrischer Wurstsalat oder Käsesalat mit Butter und Brot

1/2/3/4/8

Spaghetti Napoli mit ger. Käse, dazu Salate vom Buffet

1/2/4

Auf Wunsch und Bestellung gibt es ein Lunchpaket

Es wird ebenfalls ein vegetarisches Gericht angeboten, solange der Vorrat reicht.

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsmittel
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel oder Zucker
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, ent. Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 coffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit!

Allergene oder Spuren von Allergenen können in unseren Speisen vorkommen. Dafür können wir keine Haftung übernehmen. Bitte fragen Sie in der Küche nach. Vielen Dank