














Speiseplan vom 08.06.2026 bis 14.06.2026



	Frühstück	Menü I	Menü II	Dessert	Kaffeemahlzeit	Abendbeilage
Montag 08.06.2026	Mango-Nektarsaft	Wirsingroulade mit eigener Soße Kartoffelpüree	Gemüseschnitzel Kräutersoße Broccoli Salzkartoffeln 	Obst	Kekse	
Dienstag 09.06.2026	Fruchtquark	Allgäuer Käsespätzle Bratwurst	Waldpilzpfanne mit Schupfnudeln Buntes Gemüse	Kaffeecreme	Marmorkranz	Suppe
Mittwoch 10.06.2026	Rührei	Pizzasuppe	Zucchini-Tomaten-Reis-Auflauf	Fruchtjoghurt	Nuss- Karamellkuchen	Milchreis mit Zimt und Zucker
Donnerstag 11.06.2026	Plauwenkompott    	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren Reis 	Cannelloni mit Tomatensoße und Parmesan Salatteller 	Kirschpudding	Kekse	Suppe
Freitag 12.06.2026	Bresso Kräuter Frischkäse	Fischauflauf Helgoländer - Art Salzkartoffeln 	Grießquarkauflauf mit Früchten	Fruchtquark	Kirsch- Streuselkuchen 	
Samstag 13.06.2026	Fruchtjoghurt	Bunter Chinakohleintopf mit Fleischbällchen	Sommerlicher Gemüseeintopf	Pudding Becher	Erdbeerrolle	Mozzarella mit Tomaten
Sonntag 14.06.2026	Frühstücksei Rosinenstuten	Hühnersuppe mit Eierstich Hähnchen-Filetroulade gefüllt mit Broccoli Farmersalat Salzkartoffeln  	Hühnersuppe mit Eierstich Hähnchen-Filetroulade gefüllt mit Broccoli mit Blumenkohl Salzkartoffeln  	Schokoladenpudding mit Sahne	Beeren-Sahne- Schnitte	

Hinweise zu den Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie bitte dem separaten Aushang.

Änderungen vorbehalten

Unterschrift Beirat:

Unterschrift Hauswirtschaftsleitung: