












# Speiseplan vom 29.06.2026 bis 05.07.2026

	Frühstück	Menü I	Menü II	Dessert	Kaffeemahlzeit	Abendbeilage
<b>Montag</b> 29.06.2026	Birnen Nektar	Holländische Frikandel im Blätterteig Bayrischer Kartoffelsalat 	Gemüseschnitzel Kräutersoße Gemüsereis	Obst aus der Dose	Kekse	
<b>Dienstag</b> 30.06.2026	Fruchtquark	Bauernpfanne bunter Bauernsalat 	Nudeln mit Tomatensoße und Schafskäse 	Vanillepudding mit Stachelbeeren	Aprikosenkuchen	Suppe
<b>Mittwoch</b> 01.07.2026	Rührei	Pizza Hähnchen Brokkoli Blattsalate 	Schnittbohneintopf 	Fruchtjoghurt	Obstboden	Reibekuchen
<b>Donnerstag</b> 02.07.2026	Erdbeerpudding mit Sahne 	Sülze mit Remouladensoße Bratkartoffel Salatteller 	Gnocchi mit Zitronenbutter, Cocktailtomaten und Broccoli	Götterspeise mit Sahne	Kekse	Suppe
<b>Freitag</b> 03.07.2026	Mandarinen Kompott	Rotbarschfilet Krautsalat in Dilldressing Bechamelkartoffeln 	Rührei Rahmspinat Butterkartoffeln	Fruchtquark	Marzipankuchen	
<b>Samstag</b> 04.07.2026	Fruchtjoghurt	Balkaneintopf und Mettenden	Wochenmarkteintopf 	Pudding Becher	Selbstgemachter Schokoladenkuc hen	Hausgemachter Nudelsalat
<b>Sonntag</b> 05.07.2026	Frühstücksei Rosinenstuten	Backschinken Zwiebelsoße Bohnen-Tomaten-Salat Salzkartoffeln	Backschinken Zwiebelsoße Kaisergemüse Salzkartoffeln	Panna Cotta mit Erdbeersoße  	Donauwellen- Kuchen	

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

Unterschrift Beirat:

Unterschrift Hauswirtschaftsleitung:

Änderungen vorbehalten