









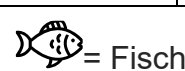
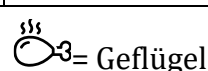
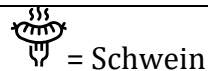




KW 16 vom 13.04. bis 17.04.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
MENÜ 1 Klassisch	<u>Nudel Tag</u> Herzhafter Nudelaufauf a, a1 mit Hackfleisch vom Rind mit frischen Kräutern  Dessert	<u>Wunsch Tag</u> Frikadelle vom Geflügel an herzhafter Soße a, a1  Dessert	<u>Asien Tag</u> Hähnchengeschnetzeltes süß-sauer mit Paprika und Ananas  Dessert	<u>Italien Tag</u> Hackbällchen Toskana a, a1 in Tomaten-Kräutersoße, überbacken a, a1  Dessert	<u>Fisch Tag</u> Paniertes Seelachsfilet an Sauce Hollandaise a, a1, b, g  Dessert
BEILAGEN	Salatbar Parmesan g	Salatbar Bratkartoffeln Pommes	Salatbar Reis	Salatbar Spätzle a, a1	Salatbar Wedges Brokkoli
MENÜ 2	Großer Salatteller mit diversen Dressings	Großer Salatteller mit diversen Dressings	Großer Salatteller mit diversen Dressings	Großer Salatteller mit diversen Dressings	Großer Salatteller mit diversen Dressings
MENÜ 3 Vegetarisch	Vegetarischer Nudelaufauf a, a1 mit frischen Kräutern  Dessert	Vegetarische Knusper-Schnitzel an herzhafter Soße a, a1, g  Dessert	<u>Süße Alternative</u> Milchreis g mit heißen Kirschen  Dessert	Vegetarische Bällchen Toskana a, a1 in Tomaten-Kräutersoße, überbacken a, a1  Dessert	Gemüsefrikadelle a, a1, c an Sauce Hollandaise g  Dessert



grün=vegetarisch