

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 01.06.2026	Hähnchenbrust Currysoße G Brokkoli Reis	3 Eierkuchen gefüllt mit Äpfeln Aw,C,G	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln I und Eierstichwürfeln C,G
Dienstag 02.06.2026	Kasslernackenbraten 2,3,4 Kasslersoße 2,3,4 Sauerkraut* 2,3,4 Kartoffelpüree G	2 Matjesfilets "Hausfrauen Art"* 2,3,5,C,D,G,J Wachsbohnen Salat Salzkartoffeln	vegetarisches Bauernfrühstück C Gewürzgurke 2,5,J
Mittwoch 03.06.2026	Champignon- Schinkensoße 2,3,4,G Salat Nudeln Aw	Currywurst 2,3,4 Tomatenketchup Kartoffelsalat 2,5,C,G,J	Blumenkohl-Käse- Medaillon Aw,G Kräutersoße G, Salat Salzkartoffeln
Donnerstag 04.06.2026	Rührei C Rahmspinat G Kartoffelpüree G	bunter Gemüse Eintopf mit Kartoffeln I und Geflügelklößchen Aw	Nudelauf mit Gemüse und Tomatensoße* Aw,G Salat
Freitag 05.06.2026	gedünstetes Seelachsfilet D Spinat-Käse-Soße G Salat Salzkartoffeln	Hühnerfrikassee G Erbsen Reis	buntes Currygemüse* Aw,F Salat Reis
Samstag 06.06.2026	Gulascheintopf mit Rindfleisch und Kartoffeln I		paniertes Gemüse- schnittel* Aw Dillsoße G Salat, Salzkartoffeln
Sonntag 07.06.2026	Putengeschnetzeltes G Kaisergemüse Salzkartoffeln		Gemüse- Schupfnudelpfanne Aw,C Salat

Legende:



mit Schweinefleisch



vegetarisch



vegan

Änderung vorbehalten

Alternativ • Grießbrei 5,Aw,G mit Apfelmus 3  
bieten wir • Rührei C, Rahmspinat G und Kartoffelpüree G  
Ihnen • Fusilli-Nudeln Aw mit Tomatensoße und Salat  
täglich an: mit oder ohne geriebenen Hartkäse 1,2,G



## Frühstück und Abendessen:

entkoffeinierter Kaffee  
schwarzer Tee  
Früchtetee  
Kamillentee  
Fencheltee  
Pfefferminztee

Kaffeesaahne **G**  
Zucker  
Süßstoff  
Zitronensaft


Graubrot **Arw**  
Weißbrot **Aw**  
Schwarzbrot **Arw**  
Knäckebrot, dunkel **Ar**  
Zwieback **Agw,F,G**

Butter **G**  
Margarine **1**  
Gouda 30% **G**  
Emmentaler 45% **G**

magerer Naturfrischkäse **G**  
magerer Kräuterfrischkäse **G**  
fetter Naturfrischkäse **G**  
fetter Kräuterfrischkäse **G**

Naturquark **G**  
Kräuterquark **G**  
magerer Naturschmelzkäse **2,G**  
fetter Naturschmelzkäse **G**

Putenbrust **2,3,4**  
Geflügelmortadella **2,3,4**  
Bierschinken **2,3,4**   
Kochschinken **2,3,4** 

Hähnchenstreichpastete **2,3**  
Delikatessleberwurst **2,3** 

Fleischsalat **2,3,4,C,F,J** 

## zusätzlich zum Frühstück:

Kaffee  
Brötchen **Agw**  
Roggenbrötchen **Agw,G**  
hartgekochtes Sonntagei **C** + Salz  
(aus Freilandhaltung)

Erdbeerkonfitüre  
Pfirsich-Maracuja-Konfitüre  
Honig, cremig

## zusätzlich zum Abendessen:

Tomatenhering **D,J**

## Mittagessen: Erläuterungen der Speisen, die auf der Vorderseite mit einem \* gekennzeichnet sind.

- Sauerkraut: mit Speck
- Matjesfilets "Hausfrauen Art": feines Matjesfilet in leckerer Joghurtsoße mit Äpfeln, Gewürzgerurken und Zwiebeln
- Nudelaufglauf mit Gemüse und Tomatensoße: Aufglauf mit Pilzen, Erbsen, Paprika, würziger Tomatensoße und Käse überbacken
- buntes Currygemüse: Gemüse Mischung aus Chinagemüse, Erbsen, Brokkoli und Möhren, mit Curry und Kokosmilch abgeschmeckt
- paniertes Gemüseschnitzel: vegane Zubereitung aus Weißkohl, Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen

## Deklaration

In unseren Speisen sind folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten:

### Zusatzstoffe

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel (n)

### enthält Allergene

- Ad = glutenhaltiges Getreide (Dinkel, eine Weizenart)
- Ag = glutenhaltiges Getreide (Gerste)
- Ah = glutenhaltiges Getreide (Hafer)
- Ar = glutenhaltiges Getreide (Roggen)
- Aw = glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch (einschließlich Laktose)
- Hh = Schalenfrüchte (Haselnuss)
- Hm = Schalenfrüchte (Mandel)
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
- M = Lupinen

Trotz sorgfältiger Lagerung und Herstellung unserer Erzeugnisse können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können.