



Name:

Tour:

M 1

Bestellung

M 2

Bestellung

M 3

Bestellung

A B C

Fr	FEIERTAG		FEIERTAG		FEIERTAG				
01.05.2026									
Mo	Nudelreis mit Rahmsoße und Champignons, Petersilie und vegetarische Klösschen dazu Tomatensalat mit Basilikum, Obst, a, g, c		Schmorkohl mit Schweinehackfleisch, Zwiebeln und geschmortem Weißkohl dazu Salzkartoffeln, BIO-Banane, a, g		Kasselerpfanne mit Kasselerstreifen, Zwiebeln, Ananas und Sahne dazu Eierspätzle, Dessert, a, g, c, 2, 6				
Di	Hähnchenpfanne mit Zwiebeln und bunte Paprikastreifen dazu BIO-Bulgur und Frischobst, a		Grieß (Weichweizen Gries) mit Sauerkirschen dazu Apfelsaft, g		Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut und Speck dazu Salzkartoffeln und Bratensoße, a, g, 2, 4, 6				
Mi	Kap Seehechtfilet natur mit Brokkoli und Butter dazu BIO - Couscous, Dillsoße Möhren-Rohkost, a, g, d		Eierfrikassee mit Möhren, Erbsen und Spargel dazu Kartoffelpüree und Rohkost, a, g, c		Szegediner Gulasch mit Schweinefleisch Zwiebeln und Sauerkraut dazu Salzkartoffeln Dessert, a, g				
Do	Vegetarische Gemüsesuppe mit Sellerie, Möhren und Porree, dazu Vollkornbrot und Fruchtquark, a, nr		Kräuterbraten (Schweinenacken) mit Leipziger Allerlei und Petersilie dazu Salzkartoffeln und Bratensoße, a, g, j		Schmorgurken mit Tomaten, Speck, Zwiebeln mit Sahne verfeinert, dazu Salzkartoffeln und Dessert, a, g, 2, 4, 6				
Fr	Gnocchi in Tomaten-Paprika-Rahm-Soße Italien Mix, (Rettich, Karotte, Gurke, Radieschen) a, g		Königsberger Klopse mit Kapernsoße und Möhrchen mit Petersilie dazu Salzkartoffeln, a, g		Weißkohleintopf mit Kartoffelwürfel und Fleischeinlage dazu Vollkornbrot und Dessert, a, g, nr				
Mo	Lachspfanne mit Lachswürfel, Brokkoli, Möhren, Erbsen und Zucchini mit BIO-VK Reis und Rot-Weißkohl Rohkost, a, g, d		Rahmspinat mit Rührei, Zwiebeln und Schnittlauch dazu Salzkartoffeln, a, g, c		Dicke Rippe vom Schwein mit Zwiebeln, Sauerkraut und Speck, dazu Salzkartoffeln und Bratensoße, a, g, j				
Di	Hähnchen-Curry-Pfanne mit Brokkoli, Erbsen und Möhrchen, Schnittlauch dazu Salzkartoffeln, Rotkohl-Rohkost, Obst, a, g		Milchreis mit Erdbeeren dazu Apfelsaft, g		Schweinelachsschnitzel mit Röster und Schnittlauch dazu Letscho, a, g				
Mi	Vegetarische Linsensuppe mit Porree, Sellerie, Möhren dazu Vollkornbrot und Fruchtquark, a, g, nr		Alaska Seelachsfilet paniert mit Erbsengemüse, Petersilie und Salzkartoffeln dazu Dillsoße, a, g, d		Rinderhacksteack mit Rahmpilze und Zwiebeln, Petersilie dazu Kartoffelpüree, a, g				
Do	CHRISTI - HIMMELFAHRT-GESCHLOSSEN		CHRISTI - HIMMELFAHRT-GESCHLOSSEN		CHRISTI - HIMMELFAHRT-GESCHLOSSEN				
Fr	BRÜCKENTAG - GESCHLOSSEN		BRÜCKENTAG - GESCHLOSSEN		BRÜCKENTAG - GESCHLOSSEN				
Mo	Buntes Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen und Schnittlauch dazu Paraboiled Reis, Frischobst, a,		Gabelspaghetti mit Käse-Sahne-Soße dazu Kompott, a, g		Kohlroulade gefüllt mit Schweinemett und Zwiebeln dazu Salzkartoffeln und Bratensoße mit geschmortem Weißkohl, Obst, a, g				
Di	Nudelreis mit Gartengemüse (Brokkoli, Möhren, Erbsen) in Kräuter-Rahmsoße dazu Apfel-Weißkraut-Salat, Obst, a, g, c		Hähnchenkeule mit Apfelrotkohl dazu Salzkartoffeln und Geflügelsoße, a, g, 5		Erbsensuppe mit Suppengrün, Speck, Zwiebeln dazu Bockwurst, VK Brot, Dessert, a, g, nr, 2, 4, 6				
Mi	Backfisch mit Kaisergemüse und Petersilie dazu Salzkartoffeln und Zitronensoße, Obst, a, d		Möhreneintopf mit Kartoffeln und Petersilie dazu Vollkorn Brot, Dessert, a, g		Hähnchen Cordon Bleu mit Blumenkohl und braune Butter dazu Salzkartoffeln und Geflügelsoße, a, g, 6				

----- Fortsetzung auf der Rückseite -----



Name:

Tour:

	M 1	Bestellung	M 2	Bestellung	M 3	Bestellung	A	B	C
Do 21.05.2026	Vegetarischer Nudleintopf mit Porree,Sellerie, und Möhrchen dazu VK Brot,Naturquark,Obst,a,g,nr		Schweinegulasch mit Gurke,Zwiebeln,Tomatenmark dazu Waschsbrockbohnen mit braune Butter und Salzkartoffeln,a,g		Pilzpflanne(Champis,Austernseitlinge,Schiitake) mit Schweinefleisch und Zwiebeln dazu Eierspätzle und Dessert,a,g				
Fr 22.05.2026	VK Spirelli mit Brokkoli - Käsesoße dazu Salat(Eisberg,Paprika,Mais,Gurke),a,g		Kartoffelsuppe mit Suppengrün(Porree, Sellerie,Möhren)Schnittlauch,Speck und Zwiebeln dazu Bockwurst,Dessert,g,2,4,6		Kasseler Kotelett mit Porreegemüse und braune Butter dazu Salzkartoffeln, Bratensoße,a,g,2,4,6				
Mo 25.05.2026	PFINGSTMONTAG-GESCHLOSSEN		PFINGSTMONTAG-GESCHLOSSEN		PFINGSTMONTAG-GESCHLOSSEN				
Di 26.05.2026	Schollenfilet natur mit Bulgur,Brokkoli dazu Zitronensoße und Obst,a,d		Milchreis mit Apfelmus,Zucker & Zimt dazu Apfelsaft,g,6		Eisbein mit Zwiebeln,Majoran,Pimentkörner dazu Sauerkraut mit Speck und Salzkartoffeln Brühe,2,4,6				
Mi 27.05.2026	Geflügelköttbular mit Balkangemüse(Möhren, Erbsen,Mais,Bohnen) und Petersilie,VK Penne, Geflügelsoße,Rohkostmix,(Weißkohl,Radicchio)g,c		Spirelli mit Tomatensoße(Tomatenmark, Tomatenwürfel und Basilikum) dazu Joghurt,a,g		Paprikaschote gefüllt mit Rindermett und Zwiebeln dazu Balkangemüse mit Butter & Petersilie, Bratensoße mit Paparikaestreifen,a,g,c,i,j				
Do 28.05.2026	Vegetarischer Wirsingintopf mit Karotten dazu Vollkorn Brot,Fruchtquark,Obst,a,g,nr		Jägerschnitzel mit Mischgemüse und Petersilie dazu Salzkartoffeln und Jägersoße mit Champis,a,g,2,4,6		Hausgemachter Sahnehering mit Apfel,Gurke, Zwiebeln,Dill und Sahne dazu Salzkartoffeln,g,d				
Fr 29.05.2026	Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Schnittlauch dazu Schokosuppe und Gurkensalat,g		Süss saure Eier mit Kartoffelpüree,Speck,Zwiebeln und Schnittlauch,süss saure Soße dazu Gurkensalat,a,g,c,2,4,6		Pancakes mit Apfelmus dazu Dessert,a,g,c,6				

Die Menülinie mit dem DGE-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert.

Achtung!!! Menüwahl bitte nur in diesen Kästchen ankreuzen

1.mit Farbstoff; 2. mit Konservierungsstoff; 3. mit Geschmacksverstärker; 4. mit Phosphat; 5. mit Süßungsmittel; 6. mit Antioxidationsmittel; 7. mit Nitritpökelsalz; **Marktgerechte Änderungen vorbehalten! enthält:** a-Weizen,nr-Roggen, b-Gerste,c-Eier, d-Fisch, f-Soja, g-Milch, i-Sellerie, j-Senf, k-Sesam, l-Sulfit, m-Lupine, n-Weichtiere, **Ab- und Zubestellungen täglich bitte bis 7.30 Uhr!**
Alle Menüs und Zusatzangebote A-C 7,50 €Tägliche Änderungen vorbehalten



Menüs enthalten Komponenten in Bioqualität

- Bio =
- Vegetarisch =
- Hühnerfleisch =
- Rindfleisch =
- Schweinefleisch =
- Fisch =

Zusätzlich täglich im Angebot:	
A:Frischer Salat/Dressing/Feta Käse,g	7,50 €
B:Bauernfrühstück,Gewürzgurke/3,6,8,c	7,50 €
C:Schnitzel/Kartoffelsalat/2,5,8,a,c,,i,j	7,50 €

Kd.:

