



Speiseplan für die Woche vom 13.04.26 bis 19.04.26

Tag	Menü I	Menü II	Kaltmenü
Montag 13.04.26	Tagessuppe(A1G,L,C,O) Roter Preßack mit Brat-Kartoffeln(O,G) und Salat(G,C,M,L)	Tagessuppe(A1G,L,C,O) Minifrikadellen(A1C) in würziger Soße(A1,L,G) mit Broccoli(G) und Nudeln(A1,C,G) (ca. 100 g > 2 BE) KH 26 g, EW 8 g, Fett 14 g	1 Scheibe Brot(A1,A2), 1 Roggenbrötchen(A1,A2,F,G), Portionsbutter(G),, Gutsherrnleberwurst, garniert
Dienstag 14.04.26	Tagessuppe(A1G,L,C,O) Hähnchenkeule(A1,C) mit Kartoffelsalat(O,M) Obst	Tagessuppe(A1G,L,C,O) Buttergemüse(L,G,A1) in Soße mit Püree(G) Obst (ca. 100 g > 2 BE) KH 31 g, EW 18 g, Fett 19 g	1 Scheibe Brot(A1,A2), 1 Brötchen(A1,F), Portionsbutter(G),, Hüttenkäse garniert
Mittwoch 15.04.26	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Gefüllte Paprikaschote(A1,C,L) mit Butterreis(G) und Salat(G,C,M,L)	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Gedünstetes Fischfilet mit JulienneGemüse(G,L,A1), Kartoffeln (O,G) (ca. 120 g > 2 BE) KH 25 g, EW 14 g, Fett 4 g	1 Scheibe Brot(A1,A2), 1 Brötchen(A1,F), Portionsbutter(G),, Stadtwurst garn.
Donnerstag 16.04.26	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Topfenknödel mit Fruchtfüllung und Vanillesoße (A1,C,G) Frisches Obst	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Rahmspinat mit Rührei und(A1,G) Kartoffeln(O,G) (ca. 120 g > 2 BE) KH 24 g, EW 32 g, Fett 6 g	1 Scheibe Brot(A1,A2), VollkornbrötchenA1,A2,F,G, Portionsbutter(G),, Jagdwurst, garniert
Freitag 17.04.26	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Fischfrikadelle (A1,C) in Weißweinsoße(A1,G,L) mit Dillkartoffeln(O,G), Salat(G,C,M,L)	Tagessuppe(A1,G,L,C,O) Saftige Gemüsepfanne(G,L) mit Püree(O,G), (ca. 120 g > 2 BE) Dessert(G) KH 30 g, EW 8 g, Fett 9 g	1 Scheibe Brot(A1,A2), 1 Brötchen(A1,F), Portionsbutter(G),, Heringsfilet in Senfsoße, Portionswurst
Samstag 18.04.26	Tagessuppe(A1,G,,C,OL) Sauerbraten(G,L,A1) mit Klob(A1,G,C) und Salat (G,C,M,L)	Bunter Gemüse Eintopf(O,L,) mit Fleischeinlage Brot (ca. 250 g > 2 BE) Obst KH 27 g, EW 12 g, Fett 4 g	1 Scheibe Brot(A1,A2), 1 Brötchen(A1,F), Portionsbutter(G),, Gelbwurst garniert
Sonntag 19.04.26	Züricher Geschnetzeltes mit,(L,G,A1) Kroketten(A1,C,G) Dessert(G)	Frikadellen(A1,C) mit Mischgemüse(G,L) und Püree(G) (ca. 100 g > 2 BE) Dessert(G) KH 45 g, EW 24 g, Fett 19 g	2 Scheiben Brot(A1,A2), Portionsbutter(G),, Camembert(G), garniert