

MONATSSPEISEPLAN

Mai 2026

TAG	Essen 1 6,50 €	Essen 2 5,50 €	Snack 5,00 €
Fr. 01.	Tag der Arbeit		
Mo. 04.	Paprika Sahne Geschnetzeltes mit Reis (a,a1,g,1,2,9)	Nudeln mit Napolisoße (a,c,g,1,2,3)	2 stk Flammkuchenbrötchen (a,c,g,2)
Di. 05.	Boulette mit Bohnengemüse, Soße und Salzkartoffeln (c,g,9)	Kartoffelsuppe opt. mit Wiener (a,a1,g,1,2,9)	Bunter Salat mit Ei (c,g)
Mi. 06.	Nudeln mit Tomatensoße und Jägerschnitzel (a,c,i,1,2,13)	Brühsuppe mit Nudleinlage (c,i,1,2,9)	Bagel mit Frischkäse und Kresse (a,g,k)
Do. 07.	Schmorwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (a,g,2,3,9,10)	Nudelaufguss mit Gemüse (a,a1,1,2,9)	Baguette mit Hühnerbrust und Salat (a,1,9)
Fr. 08.	Süß- saure Eier mit Stampfkartoffeln (a,g,1,2)	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (a,c,g,1,2)	Fitnesssandwich (a)
Mo. 11.	Backfisch mit Kräutersoße, Buttererbsen und Reis (a,c,d,g)	Grießbrei mit Früchten (g,3)	2 stk Schlemmertost (a,a1,1,2,9)
Di. 12.	Schweineschnitzel mit Blumenkohl, Soße und Salzkartoffeln (a,c,g,1,2)	Möhreneintopf opt. mit Wiener (a,g,i,j,1,2,9)	Wrap mit Gemüse und Frischkäse (a,1)
Mi. 13.	Eierfrikassee mit Stampfkartoffeln (a,c,i)	Hefeklöße mit Fruchtsoße (a,g,2)	Pizzabrötchen (a,g,1,2)
Do. 14.	Himmelfahrt		
Fr. 15.	Brückentag (Die Küche bleibt geschlossen.)		
Mo. 18.	Nudeln mit Tomatensoße und Wienerstückchen (a,a1,1,2,9)	Gemüseintopf opt. mit Wiener (a,i,1,2)	Ofenkartoffeln mit Dip ((g)
Di. 19.	Bauerntopf mit Hackfleisch, Paprika und Kartoffelwürfel (a,i,9)	Grüne Bohneneintopf opt. mit Wiener (a,13)	Ciabatta mit Tomate und Mozzarella (a,g,1)

MONATSSPEISEPLAN

Mai 2026

TAG	Essen 1 6,50 €	Essen 2 5,50 €	Snack 5,00 €
Mi. 20.	Gulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln (a,i,j,l,1,3,10)	Kartoffelauflauf mit Gemüse (a,a1,g,1,2,9)	Wrap mit Tomate, Rucola und Feta (a,1)
Do. 21.	Fischboulette mit Möhrengemüse und Reis (a,a1,d,1,2,9)	Weißkohleintopf (a,i,l,1)	Blätterteigtaschen mit Zwiebeln und Schinken (a,g,1)
Fr. 22.	Spinat mit Rührei und Salzkartoffeln (a,c,g,l,1,2)	Milchreis mit heißen Früchten (g,3,10)	Grüner gemischter Salat (h,j,1)
Mo. 25.	Pfingsten		
Di. 26.	Hähnchenschenkel mit Mischgemüse, Soße und Salzkartoffeln (a,g,1,2,9)	entfällt	entfällt
Mi. 27.	Chilli con carne mit Reis (a,i,9)	Pancakes mit Apfelmus (a,a1,1,2,9)	Überbackenes Boulettenbrötchen (a,j)
Do. 28.	Alaska-Seelachsfilet mit Gemüse, Kräutersoße und Salzkartoffeln (a,d,i)	Linseneintopf opt. mit Wiener (a,a1,i,j,1,2,13)	Sandwich mit Putenbrust, Tomate und Gurke (a,a1,1,2,9)
Fr. 29.	Senfeier mit Salzkartoffeln (a,c,g,l,1,10)	Kräuterquark und Salzkartoffeln (g)	Baguett mit Salat, Salami und Käse (a,1,9)

Zusatzstoffe laut ZZUIV und LMIVL

a= Gluten / a1= Weizen / a2= Roggen / a3= Gerste / a4= Hafer / a5= Dinkel / a6= Kamut od. Hybridstämme / b= Krebstiere / c= Ei / d= Fisch / e= Erdnüsse / f= Soja / g= Milch (einschl. Laktose) / h= Schalenfrüchte / h1= Mandel / h2= Haselnuss / h3= Walnuss / h4= Cashew / h5= Pecannuss / h6= Paranuss / h7= Pistazie / h8= Macamianuss / i= Sellerie / j= Senf / k= Sesamsamen / l= Schwefeldioxid und Sulfite / m= Lupine / n= Weichtiere /
1) mit Konservierungsstoff / 2) mit Antioxidationsmittel / 3) mit Süßungsmittel Saccharin / 4) mit Süßungsmittel Cyclamat / 5) mit Süßungsmittel Aspartam / 6) mit Süßungsmittel Acesulfam / 7) mit Chinin / 8) mit Koffein / 9) mit Geschmacksverstärker / 10) mit Farbstoff / 11) mit Stabilisator / 12) mit Säuerungsmittel / 13) mit Phosphat / 14) unter Schutzatmosphäre verpackt

Änderungen vorbehalten.

Zusätzlich wechselndes Dessertangebot in der Vitrine, sowie Salate.