

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 21.05.		ged. Fischfilet in Zitronensoße und buntem Gemüsereis Dessert ^{A,G}	Gulasch halb und halb mit Leipziger Allerlei und Klößen ^{A,G}	
Di 22.05.	Gemüsefrikadellen mit Holländischer Soße und Zartweizen	3 Kartoffeltaschen mit Sauce Hollandaise und buntem Gemüse Obst ^{A,G}	Zwiebelschnitzel mit Bratensoße, Kartoffeln und Wachsbohnsalat ^{A,G}	Quarktöpfchen mit Vanille-Sahnequark, roter Grütze und Einback ^{A,G}
Mi 23.05.	Gemüsesuppe mit Kartoffeln und Schweinefleisch Obst ^{A,C,I}	Rührei mit Rahmporree und Salzkartoffeln ^{3,A,G}	Bratwurst mit Möhrengemüse, Soße und Salzkartoffeln ^{3,A,G}	Salatteller "Venezia" mit Hähnchenbruststreifen, Ei, Joghurtdressing und Baguette ^{A,C,G}
Do 24.05.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Pfirsichkompott ^{A,G}	Brokkoliauflauf mit Kartoffeln und Käse, Dessert ^{A,G}	Kohlroulade in Bratensoße mit Salzkartoffeln ^{A,G}	Quarktöpfchen mit Vanille-Sahnequark, roter Grütze und Einback ^{A,G}
Fr 25.05.	Weißkohleintopf mit Kartoffeln und Bauchfleisch, Dessert ^{G,I}	Lasagne mit Hackfleisch- Tomatenfüllung und Käse Dessert ^{A,G}	Hühnerfrikassee mit Leipziger Allerlei und Reis ^{A,G}	Salatteller "Venezia" mit Hähnchenbruststreifen, Ei, Joghurtdressing und Baguette ^{A,C,G}
Sa 26.05.		Kesselgulasch mit Kartoffeln und Paprika Dessert ^{A,J}	Nackenbraten in leichter Senfsoße Blumenkohl ^{3,A,G,J} Petersilienkartoffeln	
So 27.05.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	Hähnchenkeule in Soße mit Möhrengemüse und Kartoffeln ^{3,A,G}	Rinderbraten mit Leipziger Allerlei und Thüringer Klößen ^{A,G}	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 28.05.	Blumenkohlsuppe mit Rahm, Vollkornbrötchen und Dessert ^A	Geflügelcevapcici in Letschosoße, Erbsen und Reis ^{A,C,G,J}	Fleischkäse mit Bratensoße Kartoffelpüree und Gurkensalat ^{A,G}	bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, Ei und Baguette ^G
Di 29.05.	grüne Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Wiener Würstchen ^A Dessert	Apfelstrudel mit Vanillesoße Obst ^{A,G}	Kotelett natur in Rahm geschmort mit Kartoffelgratin und Obst ^{A,G}	Geflügelsalat mit Mandarinen, Butter und Baguette ^G
Mi 30.05.	Vollkornnudeln mit Tomatenwürfeln in Käsesoße Dessert ^{A,G}	Schweinebraten in feiner Soße, mit Blumenkohlgemüse und Kartoffeln ^{A,C,J}	geb. Fischfilet mit Dillsoße, Salzkartoffeln und Rotkrautsalat ^{A,G}	bunter Salatteller mit Schinken- und Käsestreifen, Ei und Baguette ^G
Do 31.05.	Mexikanischer Eintopf mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Knackwurstscheiben ^A	Eieromelett auf Blattspinat mit Salzkartoffeln ^{A,C,G}	Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit frischen Champignons und Spätzle, Obst ^{A,G,I}	Geflügelsalat mit Mandarinen, Butter und Baguette ^G
Fr 01.06.	Gabelspaghetti mit Tomatensoße, Reibekäse und Dessert ^{A,G,J}	Gyros vom Schwein hausgem. Tzaziki Tomatenreis und Krautsalat ^G	Fischfilet "Bordelaise" mit Kräuter-Senfsoße, Salzkartoffeln und Salat ^{A,G,J}	Quarktöpfchen mit Vanille-Sahnequark, roter Grütze und Einback ^{A,G}
Sa 02.06.		Nudelsuppe mit Rindfleisch und Eierstich Dessert ^{A,C,G,I}	ged. Hähnchenbrust in Cremesoße, Brokkoli und Reis ^{A,G}	
So 03.06.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	geb. Schollenfilet mit Speck und Zwiebeln Kräutermöhren und Kartoffeln ^{8,A}	Sauerbraten mit Apfelrotkohl und ^{8,A} Petersilienkartoffeln	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 04.06.	Gemüsesuppe mit Schweinefleisch und Kartoffelwürfeln Dessert ^{A,I}	Brokkoli-Nussecke mit Holl. Soße und Salzkartoffeln Dessert ^{A,G}	Geflügelleber in Rotweinsauce mit Kartoffelpüree Dessert ^{A,G}	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette ^{A,G}
Di 05.06.	Fischfrikadelle mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Salat ^{A,G}	Eierkuchen mit Fruchtfüllung und Vanillesauce ^{A,C,G}	Schweinegulasch in Majoransauce mit Erbsen und Salzkartoffeln ^{A,G,I}	Quarktöpfchen "Pfirsich Melba" mit Erdbeersauce und Einback ^{A,G}
Mi 06.06.	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu heiße Kirschen ^{A,G}	Riesenrösti mit Kräuterquark Obst ^G	Asiatische Reispfanne mit Gemüse, Hähnchenbruststreifen und süß-saurer Sauce ^{A,C,J}	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette ^{A,G}
Do 07.06.	Tomaten-Reis-Eintopf mit Fleischklößchen Obst ^I	Kartoffel-Spinat Curry mit gebratener Hähnchenbrust ^{A,G,I}	geb. Fischfilet mit Dillsauce, Salzkartoffeln und Tomatensalat ^{A,G}	Quarktöpfchen "Pfirsich Melba" mit Erdbeersauce und Einback ^{A,G}
Fr 08.06.	Spirelli mit Schinken-Sahnesauce und Salat ^{A,G,I}	geb. Fischfilet in Zitronensauce und buntem Gemüse Dessert ^{A,G}	Krustenbraten mit Schwarzbiersauce Semmelknödelscheiben, und Rosenkohl ^{A,J}	Salatteller "Mexikana" mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Gurke und Tomate, Baguette ^{A,G}
Sa 09.06.		Nudelsuppe mit Rindfleisch und Eierstich Dessert ^{A,C,G,I}	Frikadelle mit Dijon-Senfsauce, Blumenkohl und Kartoffelpüree ^{A,G,I}	
So 10.06.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	Rinderbraten mit Apfelrotkohl und ^{B,A} Petersilienkartoffeln	geb. Hähnchenbrust in Cremesauce, Brokkoli und Reis ^{A,G}	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere

	Menü I	Menü II	Menü III	Kaltmenü / Salat
Mo 11.06.	Soljanka mit Brötchen und Kompott ^{A,C,G,I}	Milchreis mit Zucker und Zimt dazu Kompott ^G	Putenschnitzel mit Mischgemüse und Petersilienkartoffeln ^{A,G}	Salatteller "Thunfisch" mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei und Baguette ^{A,C,D,G}
Di 12.06.	Jägerschnitzel mit Soße, Bohngemüse und Püree ^{A,G}	Heringsfilet in Dillrahm mit Salzkartoffeln Obst ^{D,G}	Schichtkohl mit Salzkartoffeln Dessert ^{A,I}	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf ^{A,G}
Mi 13.06.	Erseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Bockwurst Dessert ^{A,D,G}	Thunfischauflauf mit Tomate, Paprika und Käse, dazu Dessert ^{A,D,G}	Kräuterbraten in Soße mit Gemüse und Salzkartoffeln ^{A,G}	Salatteller "Thunfisch" mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei und Baguette ^{A,C,D,G}
Do 14.06.	Bauernfrühstück mit Gulaschsoße und buntem Krautsalat ^{B,A,C}	3 Schokohefeklöße mit Vanillesoße und Kirschkompott ^A	Hähnchenbrust Hawaii mit Ananas-Currysoße, und Gemüsereis ^{A,G}	Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat, Salatbeilage und Senf ^{A,G}
Fr 15.06.	Serbische Bohnensuppe mit Kartoffelwürfeln und Bockwurst Dessert	Hähnchen Cordon bleu Napoli mit Tomaten- Käsefüllung, Brokkoli und Kräuterpüree ^{A,G}	ged. Seelachsfilet in Senfsoße mit Lauch-Paprika-Gemüse Salzkartoffeln ^{3,A,G}	Salatteller "Thunfisch" mit Zwiebeln, Gurke, Tomate, Ei und Baguette ^{A,C,D,G}
Sa 16.06.		Linseneintopf mit Schweinefleisch und Kartoffeln Dessert ^{A,I}	geb. Mini-Frikadellen mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln ^{A,G}	
So 17.06.	Wochenendmenü Kühlkost (gekühlt haltbar bis 3 Tage)	Nackensteak in Rahmsoße, Buttererbsen und Salzkartoffeln ^{A,G}	Kasselerbraten mit buntem Gemüse und ^{A,G} Petersilienkartoffeln	

Achtung: Kühlkost bitte auf mindestens 65°C erwärmen.

Küchenleiter: Herr Steve Flug. Änderungen und Irrtümer vorbehalten! **Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!**

Speisezusätze • 1) mit Farbstoff • 2) mit Konservierungsstoff • 3) mit Antioxidationsmittel • 4) mit Süßungsmittel • 5) mit einer Zuckerart • 6) mit Phosphat • 7) mit Formfleisch • 8) mit Geschmacksverstärker
Allergene • A) Gluten • B) Krebstiere • C) Eier • D) Fisch • E) Erdnüsse • F) Soja • G) Laktose • H) Schalenfrüchte • I) Sellerie • J) Senf • K) Sesam • L) Sulfit • M) Lupinen • N) Weichtiere