

Speiseplan



30.03.2026 bis 05.04.2026

KW 14	Suppe	Vollkost	Vegetarisch	Kaffee/ Kuchen	Abendessen
Montag 30.03.2026	Karottencremesuppe a, a1, b, b., 5, 1	Züricher Putengulasch a, a1, a3, b, b., k, o Erbsen Rösti Aprikosenkompott 2, 9	Gemüse - Nudel - Auflauf a, a1, b, c, b. Schnittlauchsoße a, a1, b, b., k, 1 Aprikosenkompott 2, 9	Schokokuchen a, a1, b, c, b.	Tilsiter b. Tomaten - Paprika- salat o Leberkäse - Auf- schnitt 2, 5, 3
Dienstag 31.03.2026	Flädlesuppe a, a1, b, c, b., k, 5	Schinkennudeln a, a1, c, 2, 5, 3 Tomatensoße 5 Blattsalat Birnenjoghurt b, b., 1	Karottenbratling a, a1, c, h, h2 Kartoffel-Gemüseragout k, 5 Birnenjoghurt b, b., 1	Russischer Zupfku- chen b, c, b., 1	Wurstaufschnitt m, 2, 5, 3 Tomate - Mozzarella mit Kräuterpesto b, b.
Mittwoch 01.04.2026	Selleriecremesuppe a, a1, b, b., k, 5, 1	Heiße Fleischwurst 2, 5, 3 Kartoffelgemüse o, 5 Gewürzgurke m, 9 Obstsalat 1	Rohnudeln a, a1, b, c, b. Weinschaumsoße b, b., o, 1 Dörrobst o, 2, 5, 1 Obstsalat 1	Pfirsichkuchen a, a1, b, c, b.	Tessiner Toast a, a1, b, b., 2, 5, 3
Donnerstag 02.04.2026	Brühe mit Gemüse- streifen k, 5	Hähnchenroulade b, b., m Rahmsoße a, a1, b, b., k, o, 1 Brokkoli Spätzle a, a1, c Vanille - Cremepudding b, b., 1	Gekochte Eier mit Grüner Soße b, c, b., m Butterkartoffeln b, b. Vanille - Cremepudding b, b., 1	Zitronenkuchen a, a1, b, c, b.	Grünkernaufstrich a, a5, b, b., 5 Gouda b. Emmentaler b.
Freitag 03.04.2026	Brokkolicremesuppe a, a1, b, b., 5, 1	Gebratenes Lachsfilet d Zitronen-Buttersoße a, a1, b, b., k, 1 Zucchini-gemüse Rosmarinkartoffeln Eisdessert b, b., 1	Vegetarische Maultaschen mit Zwiebelschmelze a, a1, b, c, b., k Gurkensalat m, o Eisdessert b, b., 1	Möhrenkuchen a, a1, h, h1	Thunfischsalat d, k, o Edamer b.
Samstag 04.04.2026		Ungarische Gulaschsuppe k Zitronen - Quarkcreme b, b., 1	Reis - Quark - Auflauf b, c, b. Aprikosen-Vanillesoße b, b., 1 Zitronen - Quarkcreme b, b., 1	Apfelstreußelkuchen a, a1, b, c, b., 5	Käsewurstchen b., 2, 5, 3 Senf m Nudelsalat a, a1, b, c, b., m, o, 5, 1
Sonntag 05.04.2026	Rinderbrühe mit Grießnockerl a, a1, b, c, b., k, 5	Oster-Lammkeule k, o Thymianjus k, o Prinzessbohnen b, b. Rösti Schoko & Sahnepudding b, b.	Blumenkohl - Käse - Frikadellen a, a1, b, c, b. Kräutersoße a, a1, b, b., k, 1 Dampfkartoffeln Schoko & Sahnepudding b, b.	Nuss-Sahne-Torte a, a1, b, c, b., h, h2, 1	Kalter Braten Kräuterkäse b. Kleiner Gemüsesalat o

Die Küche wünscht Ihnen einen guten Appetit.
Für Rückfragen steht das Küchenteam zur Verfügung: Tel. 09741/9106160
- Änderungen vorbehalten -