



	Montag 25.05.2026	Dienstag 26.05.2026	Mittwoch 27.05.2026	Donnerstag 28.05.2026	Freitag 29.05.2026	Samstag 30.05.2026	Sonntag 31.05.2026
Menü 1	Lachsfilet aus dem Ofen, Kartoffelgratin, Lauchgemüse G1,M	Kleines Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Bohnengemüse G1,M	Rindergeschnetzeltes mit Pilzen, Schupfnudeln und Salat G1,M	Leberknödel mit Speckwürfel, Salzkartoffeln und Sauerkraut G1	Gebratener Hokifisch "Natur" mit Sesamkartoffeln und Kohlrabi G1,M	Nudelgemüse Eintopf mit Hühnchen G1	Kleine Schweinehaxe mit Böhmischen Knödeln, Spitzkohl G1
Menü 2	Milchreis mit Zimt und Zucker, rote Grütze G1,M	Nudel-Gemüsepfanne mit Paprikasoße, Bohnengemüse G1,M	Pancakes (süße Pfannkuchen) m. Frucht - und Sahnesoße G1,M	Rote Linsen-Gemüse-Lasagne, Frischkäsesoße G1,M	Vegetarisch gefüllte Zucchini mit Tomatenreis und Kohlrabi G1,M	Heiße Würstl mit Senf und Kartoffelsalat G1	Vegetarisches Schwarzwurzel Schnitzel mit Püree, Spitzkohl G1,M
Diabetes	Wie Menü 1	Wie Menü 1, jedoch mit Schweinesteak "Natur"	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Wie Menü 1, jedoch mit Hähnchensteak "Natur"	Wie Menü 1	Wie Menü 2	Wie Menü 1, jedoch mit Püree
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Nudelgemüse Eintopf	Wie Menü 2
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



	Montag 01.06.2026	Dienstag 02.06.2026	Mittwoch 03.06.2026	Donnerstag 04.06.2026	Freitag 05.06.2026	Samstag 06.06.2026	Sonntag 07.06.2026
Menü 1	Gabelspaghetti mit Speck und Käse, Frischkäsesoße, Salat G1,M	Hühnerfrikassee mit Spargel und Erbsen, Kräuterreis G1,M	Frikadelle mit Käsespätzle, Zwiebelsoße und Salat G1,M	Hähnchensteak Natur, Salzkartoffeln und Spargelgemüse G1,M	Kabeljau im Backteig, Remouladensoße, Kartoffel-Gurken-Salat G1,M	Kartoffelgemüse Eintopf mit Fleischwurstscheiben G1	Kassler Nackenbraten, Petersilienkartoffeln und Rahmwirsing G1
Menü 2	Kräuterquark mit Salzkartoffeln G1,M	Vegetarisches Gulasch mit Kartoffel-Gemüsepfanne G1,M	Kartäuser Hefeknödel mit Kompott, Pistaziensoße G1,M	Reibekuchen mit Apfelmuß G1,M	Rührei mit Speck, Bratkartoffeln und Grilltomate G1,M	Bunte Salatschale mit Schinken, Käse und halbes Ei, kl. Brötchen G1,M	Süßkartoffelpfanne mit Nüssen, Frischkäsesoße, Gemüse G1,M
Diabetes	Wie Menü 2	Wie Menü 1	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Wie Menü 1	Wie Menü 2	Wie Menü 1	Wie Menü 2
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Rührei mit Bratkartoffeln und Grilltomate G1,M	Kartoffelgemüse Eintopf	Wie Menü 2
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



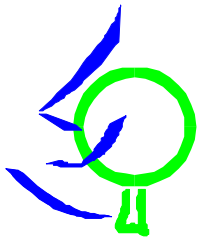
	Montag 08.06.2026	Dienstag 09.06.2026	Mittwoch 10.06.2026	Donnerstag 11.06.2026	Freitag 12.06.2026	Samstag 13.06.2026	Sonntag 14.06.2026
Menü 1	Breite Bandnudeln mit "Soße Bolognese", Parmesan, Salat G1	Schweineschnitzel, Pilzrahmsoße, Spätzle, Karottengemüse G1,M	Rindergulasch mit Böhmisches Knödelscheiben, Salat G1,M	Hackbraten mit Salzkartoffeln und Lauchgemüse G1,M	Seelachsfilet "Müllerin" m. Kartoffelgratin, Blattspinat G1,M	Linseneintopf mit Kartoffeln und Köttbullarklößchen G1	Schweinenackenbraten aus dem Ofen, Schupfnudeln, Kohlrabi in Rahm G1
Menü 2	Quarkkeulchen m. Rosinen, Sahnesoße, Apfelkompott G1,M	Pikanter Pfannkuchen gefüllt, Pilzsoße, Karottengemüse G1,M	Grießbrei mit Zimt und Zucker, Pfirsichkompott M	Spaghetti mit Tomatensoße und Lauchgemüse G1	Gemüselaibchen mit Püree, Blattspinat G1,M	Heiße Fleischwurst mit Rahmkartoffeln G1,M	Gebratene rote Beete Gnocchis, Kohlrabi in Rahm G1,M
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Schweinesteak "Natur", Pilzrahmsoße, Püree, Karottengemüse G1,M	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Wie Menü 1	Wie Menü 2	Wie Menü 1	Wie Menü 1, jedoch mit Püree
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Linseneintopf mit Kartoffeln G1	Wie Menü 2
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



	Montag 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.2026	Donnerstag 18.06.2026	Freitag 19.06.2026	Samstag 20.06.2026	Sonntag 21.06.2026
Menü 1	Lammhacksteak mit Rosmarinkartoffeln, Salat G1,M	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat, kalte grüne Soße G1,M	Schweinegeschneitzelte s mit Champignons, Nudeln und Salat G1,M	Gefüllte Schweineroulade mit Petersilienkartoffeln und Blumenkohlgemüse G1, M	Grillfischfilet aus dem Ofen, Röstitaler, Mediteranes Gemüse G1	Kartoffelbohneintopf mit Rindfleischstreifen G1	Honigbraten, Kartoffel-Sellerie-Püree, Leipziger Gemüse G1,M
Menü 2	Kichererbsenpfanne mit Gemüsewürfeln, Salat G1,M	Gemüsestrudel, Frischkäsesoße, gebackene Kartoffelspalten G1,M	Quarkstrudel mit Mandelsoße G1,M	Gemüsemaultaschen mit Kräutersoße, Blumenkohl G1,M	Spiegelei mit Speck, Püree und Mediteranes Gemüse G1	Kesselgulasch mit Kartoffeln und Paprika, kleines Brötchen G1	Bergkäseknödel mit Käsesoße und Leipziger Gemüse G1,M
Diabetes	Wie Menü 1	Wie Menü 1, jedoch mit Hähnchensteak "Natur"	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Spiegelei mit Püree und Mediteranes Gemüse G1	Kartoffelbohneintopf	Bergkäseknödel mit Käsesoße und Leipziger Gemüse G1,M
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



Kennzeichnungspflichtige Allergene:

<p>Glutenhaltiges Getreide -G- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Getreide 1, Weizen 2, Gerste 3, Hafer 4, Roggen 5, Dinkel 6, Kamut 7, Grünkern 8, Einkorn 9, Emmer 10, Triticale 11 <u>Beispielerzeugnisse:</u> Couscous, Bulgur, Polenta, Dunst, Grieß, Stärke, Mehl, Kleie</p>	<p>Krebstiere -K- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Scampi, Fluss- und Taschenkrebse, Seespinnen <u>Beispielerzeugnisse:</u> Krebsbutter</p>
<p>Eier -E- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Eier von Hühnern, Gans, Pute, Ente, Wachtel, Taube, Strauß <u>Beispielerzeugnisse:</u> aus Ei gewonnenes Lysozym oder Lecithin, Flüssigei, Eiklar, Eigelb, Trockeneigelb, Trockeneiweiß, Eiprotein, Ovo-Protein (Ovo-mucoid)</p>	<p>Schwefeldioxid und Sulfid -SdS- Ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg o. l <u>Beispielerzeugnisse:</u> als Konservierungs- und Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid E220, Natriumsulfid E221, Natriumhydrogensulfid E222, Natriummetabisulfid E223, Kaliummetabisulfid E224, Kalziumsulfid E226, Kalziumbisulfid E227, Kaliumbisulfid E228</p>
<p>Erdnüsse -Erd- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielerzeugnisse:</u> Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmus</p>	<p>Sojabohnen -Soj- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielerzeugnisse:</u> nicht raffiniertes Soja, Sojalecithin, Tofu, Miso, Tempeh, Sojasprossen</p>
<p>Milch -M- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehört:</u> Milch von Kühen, Ziege, Schaf, Büffel, Pferd <u>Beispielerzeugnisse:</u> Casein, Molkeprotein, Lactalbumin, Milcheiweiß, Milchzucker, Butterschmalz, Butter-Joghurt, Schmand, Sauerrahm, Sahne, Joghurt, Buttermilch, Ricotta, Käse</p>	<p>Schalenfrüchte -Sf- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Muss namentlich angegeben werden.</u> <u>Dazu gehören:</u> Mandeln 1, Hasel- 2, Wal- 3 und Kaschunüsse 4, Pecannüsse 5, Paranüsse 6, Pistazien 7, Macadamia- 8 oder Queenslandnüsse 9 <u>Beispielerzeugnisse:</u> aus Nüssen gewonnenes Öl, Nussmus, Nussbutter, Nusspaste</p>
<p>Sellerie -Sel- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Knollen-, Bleich- und Staudensellerie <u>Beispielerzeugnisse:</u> Selleriesaat, Gemüsesaft aus Sellerie, Selleriesalz</p>	<p>Senf -S- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Senfsorten, braune und schwarze Senfsaaten <u>Beispielerzeugnisse:</u> Senfkörner, Senfpulver, Senfsprossen, Senföl</p>
<p>Fische -F- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Sorten von Fisch (Lachs, Forelle, Makrele, Knurrhahn) <u>Beispielerzeugnisse:</u> Surimi, Kaviar, Rogen, Gelatine</p>	<p>Sesamsamen -Ses- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Sesamsorten: gelb, schwarz <u>Beispielerzeugnisse:</u> Sesampaste (Tahin), Sesamol, Sesamsamen, Gomasio (Sesamsalz)</p>
<p>Lupinen -L- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielerzeugnisse:</u> Lupinenmehl, Lupinenkerne, Lupinenprotein</p>	<p>Weichtiere -W- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Schnecken, Muscheln, Tintenfische</p>

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoffen	9	koffeinhaltig
2	mit Konservierungsstoff(en)	10	chininhaltig
3	mit Antioxidationsmittel	11	mit Süßungsmittel(n)
4	mit Geschmacksverstärker(n)	12	enthält eine Phenylaminquelle (bei Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
5	mit Schwefeloxid	13	gewachst (wenn Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
6	mit Schwärzungsmittel(n)	14	mit Taurin
7	mit Phosphat		
8	mit Milcheiweiß		