

Menüplan KW 37: Woche vom 07.09.2026 bis 13.09.2026

Bitte bis spätestens Mittwoch ausgefüllt zurück

⁴	Mittagessen 1	Mittagessen 2
Montag	Hefeklöße mit Pflaumenfüllung dazu Vanillesoße (a,c,g,l,m,o,p)	grüne Soße mit Ei und Salzkartoffeln dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)
Dienstag	Schweinesülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln dazu frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)	Rostbrätel mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln dazu eine Salatbeilage und frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)
Mittwoch	deftige Schneidbohnsuppe mit Brötchen dazu Quarkdessert (a,c,g,l,m,o,p)	Linsensuppe mit Wiener Würstchen, Brötchen dazu Quarkdessert (a,c,g,l,m,o,p)
Donnerstag	Bauernfrühstück mit Speck, Zwiebeln und Ei dazu Bratensoße und Gewürzgurke (a,c,g,l,m,o,p)	Puten-Ananas-Curry mit Gemüsereis dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)
Freitag	Fischragout mit Gemüsestreifen und Kartoffeln an Rahmsoße dazu Wackelpudding (a,c,g,l,m,o,p)	Hackfleischpfanne „Rustika“ mit Paprika, Mais, Kidneybohnen und Kartoffelwürfel dazu Wackelpudding (a,c,g,l,m,o,p)
Samstag	Schwäbische Maultaschensuppe, 1 Scheibe Mischbrot und Obstsalat (a,c,g,l,m,o,p)	hausgemachte Soljanka, 1 Scheibe Mischbrot und Obstsalat (a,c,g,l,m,o,p)
Sonntag	Rinderbraten in Bratensoße mit Buttererbsen und Kroketten (a,c,g,l,m,o,p)	Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Kroketten (a,c,g,l,m,o,p)

Achtung! Alle Speisen werden frisch zubereitet und heiß verpackt. Durch die Dauer des Transportes zu Ihnen, kann das Essen aber abkühlen. Wir empfehlen Ihnen daher, die Speisen 2- 3 min. in der Mikrowelle aufzuwärmen. Nehmen sie bitte die Speisen aus dem Styroporbehälter, dann stechen sie mit einer Gabel mehrmals in die durchsichtige Folie der schwarzen Assiette. Die Folie lässt sich nach dem Erwärmen besser abziehen. Bitte seien sie vorsichtig beim Auspacken, es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

Änderungen vorbehalten! Bitte, wenn möglich, bis spätestens am Mittwoch der Vorwoche ausgefüllt zurück. Stornierung tägl. bis 8 Uhr möglich.