

Menüplan KW 35: Woche vom 24.08.2026 bis 30.08.2026

Bitte bis spätestens Mittwoch ausgefüllt zurück

²	Mittagessen 1	Mittagessen 2
Montag	hausgemachter Zwiebelkuchen mit Kräuterschmand dazu Obst (a,c,g,l,m,o,p)	3 Eierkuchen mit heißen Zwetschgen dazu frisches Obst (a1,C,G,5)
Dienstag	Hühnerfrikassee mit Reis und Möhrensalat dazu Fruchtjoghurt (a1,G,J)	„Allgäuer Pilzpfanne“, Schupfnudeln, Pilze und verschiedene Gemüse in Sahne dazu Fruchtjoghurt (a1,C,G)
Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe mit Kartoffelwürfel dazu Dessert (5,J)	Hausgemachte Soljanka m. Brötchen dazu Dessert (a1,5,J)
Donnerstag	„Hausgemachter Nudelsalat“ mit Paprika, Mais und Tomaten dazu gebr. Hähnchenbrust (a,c,g,l,m,o,p)	gebratene Schweineleber mit Zwiebelsoße, Kartoffelpüree und Salatbeilage (a,c,g,l,m,o,p)
Freitag	paniertes Fischfilet mit Buttergemüse und Salzkartoffeln (a1,D,8)	Hähnchenschenkel mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (a,c,g,l,m,o,p)
Samstag	Reissuppe mit Rindfleisch und Gemüseeinlage dazu Fruchtquark (a,c,g,l,m,o,p)	Nudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüseeinlage dazu Fruchtquark (a,c,g,l,m,o,p)
Sonntag	Spanferkelbraten an Sauerkraut mit Kartoffelstampf (a,c,g,l,m,o,p)	gebratenes Putensteak, Tomaten- Paprikasoße und Kartoffelstampf(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.