

Menüplan KW 36: Woche vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

Bitte bis spätestens Mittwoch ausgefüllt zurück

³	Mittagessen 1	Mittagessen 2
Montag	Milchreis mit warmen Heidelbeerkompott dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)	Nudeln Carbonara mit einer Schinken-Sahne-Soße dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)
Dienstag	Hähnchen-Cordon-Bleu mit Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln dazu frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)	Frikadelle mit Bohnengemüse und Kartoffeln dazu frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)
Mittwoch	Graupensuppe mit Rindfleisch, Gemüseeinlage und Brötchen (a,c,g,l,m,o,p)	deftige Erbsensuppe mit Kasseler, Gemüseeinlage und Brötchen (a,c,g,l,m,o,p)
Donnerstag	mit Käse überbackene Käsespätzle in Zwiebel-Sahne-Soße dazu Apfelmus (a,c,g,l,m,o,p)	Hausgemachtes Würzfleisch mit 1 Scheibe Toast dazu Apfelmus (a,c,g,l,m,o,p)
Freitag	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree dazu frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)	Blutwurst mit Kartoffelpüree und Sauerkraut dazu frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)
Samstag	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, Gemüseeinlage, Brötchen und Ananaskompott (a,c,g,l,m,o,p)	Mediterrane Fischsuppe mit Gemüse, Tomate, Kräutern Brötchen und Ananaskompott (a,c,g,l,m,o,p)
Sonntag	Kohlroulade mit Salzkartoffeln und Bratensoße (a,c,g,l,m,o,p)	Kasslerbraten mit Salzkartoffeln und Kohlrabi-Gemüse (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.