

# Mittagessen 01.06.2026 bis 07.06.2026 (23. KW)



	<b>Montag 01.06.2026</b>	<b>Dienstag 02.06.2026</b>	<b>Mittwoch 03.06.2026</b>	<b>Donnerstag 04.06.2026</b>	<b>Freitag 05.06.2026</b>	<b>Samstag 06.06.2026</b>	<b>Sonntag 07.06.2026</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Gurkensalat Joghurtdressing (V)	Karottensalat (V)	Zwiebelcreme (V)	Tomatensalat Kräuterdressing (V)	Kohlrabicreme (V)	Blumenkohlsalat (V)	Tomatencreme (V)
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	geschnitztes von der Hähnchenbrust frischen Champignons Brokkoli Kartoffelpüree	Nackensteak(S) Pfeffersoße Sommergemüse Bratkartoffeln	Gemüsecurry mit Hähnchenbrust Nudeln	Rinderleber Apfelringe Schmelzwiebeln Kartoffelpüree	Matjes Hausfrauen Art Apfel und Gewürzgurken Schmandceme mit Pellkartoffeln	Bratwurst (S) mit buntem Kartoffelsalat	Putenrollbraten Rahmsoße Blumenkohl Salzkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Backkartoffel mit Kräuterquark geraspelten Gurken (V)	Gemüseschnitzel auf bunten Linsengemüse (V)	Eieromelette gefüllt mit Rahmspinat (V)	Spätzlepfanne mit Pilzen und Gemüse (V)	Spargelrisotto mit Gemüsewürfel (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini,Möhren Kirschtomaten (V)	Sellerieschnitzel Rahmgemüse Kartoffelpüree (V)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Backkartoffel mit Kräuterquark geraspelten Gurken (V)	Gemüseschnitzel auf bunten Linsengemüse (V)	Eieromelette gefüllt mit Rahmspinat (V)	Spätzlepfanne mit Pilzen und Gemüse (V)	Spargelrisotto mit Gemüsewürfel (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini,Möhren Kirschtomaten (V)	Sellerieschnitzel Rahmgemüse Kartoffelpüree (V)
<b>Dessert</b>	Fruchtcocktail	Erdbeerpudding	Griesdessert	Cremespeise Fruchtpüree	Butterkeks pudding	Schokopudding	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.

**Abkürzungen:**  
(S): Schwein  
(R): Rind  
(G): Geflügel  
(V): vegetarisches Gericht

Diät-Essen werden für Sie nach Absprache mit der Küchenleitung extra zubereitet.

**Was mir  
gut tut.**

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!**

## Mittagessen 08.06.2026 bis 14.06.2026 (24. KW)



	<b>Montag 08.06.2026</b>	<b>Dienstag 09.06.2026</b>	<b>Mittwoch 10.06.2026</b>	<b>Donnerstag 11.06.2026</b>	<b>Freitag 12.06.2026</b>	<b>Samstag 13.06.2026</b>	<b>Sonntag 14.06.2026</b>
<b>Vorspeise</b> (immer ve- getar.)	Weißkrautsalat (V)	Kichererbsensalat (V)	Eisbergsalat Italiendressing (V)	Spargelsalat (V)	Brechbohnen salat (V)	Römersalat Joghurtdressing (V)	Tomatencreme (V)
<b>Menü 1</b>  Vollwertige Kost	Schmorgurken mit Hackfleisch(R/S) Salzkartoffeln	Putengulasch Champignons Gemüse Salzkartoffeln	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Königsberger Klopse(R/S) Rote Beete Salzkartoffeln	Fischfilet paniert Dillsoße Gurkengemüse Kartoffelpüree	kleine Bratwürste(S) bunter Kartoffelsalat	Rinderbrust Meerrettichsoße Bohnen Salzkartoffeln
<b>Menü 2</b>  Leicht bekömm- liche Kost	Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse (V)	Pastinaken- Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße (V)	Grünkohlfrikadelle Senfsoße Süßkartoffelpüree (V)	Gemüsebagel Basilikumsoße Kartoffelpüree (V)	Hirtenpfanne(V) Reisnudeln, Weißkäse, Tomaten Zwiebeln, Oliven, Peperoni Zucchini, Bohnen	Gemüsebällchen Schnittlauchsoße Salzkartoffeln (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)
<b>Menü 3</b>  Vege-tari- sche Kost	Nudeln in Tomatenbutter gartenfrischen Gemüse (V)	Pastinaken- Steckrüben Taler, Kartoffelpüree, Petersiliensoße (V)	Grünkohlfrikadelle Senfsoße Süßkartoffelpüree (V)	Gemüsebagel Basilikumsoße Kartoffelpüree (V)	Hirtenpfanne(V) Reisnudeln, Weißkäse, Tomaten Zwiebeln, Oliven, Peperoni Zucchini, Bohnen	Gemüsebällchen Schnittlauchsoße Salzkartoffeln (V)	Zucchinitaler auf Tomatenragout Reis (V)
<b>Dessert</b>	Karamell Pudding	Fruchtjoghurt	Griespudding mit Fruchtmus	Vanillepudding	Fruchtquark	Kirschpudding	Fruchtjoghurt

Die Speisen werden von unserem Küchenleiter Herrn Rohde und seinem Team täglich vor Ort für Sie zubereitet.

Bei Fragen zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Küchenleitung.

**Abkürzungen:**  
(S): Schwein  
(R): Rind  
(G): Geflügel  
(V): vegetarisches Gericht

Diät-Essen werden für Sie nach Absprache mit der Küchenleitung extra zubereitet.

Änderungen vorbehalten

**Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!**

**Was mir  
gut tut.**