

# Mittagessen 30.03.2026 bis 05.04.2026 (14. KW)



	<b>Montag 30.03.2026</b>	<b>Dienstag 31.03.2026</b>	<b>Mittwoch 01.04.2026</b>	<b>Donnerstag 02.04.2026</b>	<b>Freitag 03.04.2026</b>	<b>Samstag 04.04.2026</b>	<b>Sonntag 05.04.2026</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Brokkolicreme (V)	Kürbiscreme (V)	Rosenkohlcreme (V)	Blattsalat Americandressing (V)	Tomatencreme (V)	Tomatensalat Kräuterdressing (V)	Spargelsuppe (V)
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Hähnchenfilet in einer Asiasoße Süß-Sauer Reis	Deftige Bauernpfanne Hackfleisch(R/S) Tomatensoße Paprikagemüse Kartoffelwürfel Gemüse	Hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus (V)	gekochte Eier Frankfurter grüne Soße Salzkartoffeln (V)	Fischfilet gebraten Rahmspinat Salzkartoffeln	Kartoffel- steckrüben Eintopf Kasselerbauch(S)	Lamnbraten Rosmarinsoße grüne Bohnen Salzkartoffeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömm- liche Kost	Pellkartoffeln Kräuterquark Gurkenraspel (V)	Gemüse Vollkorn Bratling Tomatenbutter Erbsenkartoffelpü- ree (V)	Zucchini-puffer Gemüse-püree Petersiliensoße (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)	Gemüseauflauf Paprikasoße Kartoffelwürfel (V)	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Gemüse Frikadelle, Bechamel, Salzkartoffeln (V)
<b>Menü 3</b> Vege-tari- sche Kost	Pellkartoffeln Kräuterquark Gurkenraspel (V)	Gemüse Vollkorn Bratling Tomatenbutter Erbsenkartoffelpü- ree (V)	Zucchini-puffer Gemüse-püree Petersiliensoße (V)	Vollkornnudeln in Tomatensoße Zucchini, Möhren Kirschtomaten (V)	Gemüseauflauf Paprikasoße Kartoffelwürfel (V)	Rührei Blattspinat in Rahm Kartoffelpüree (V)	Gemüse Frikadelle, Bechamel, Salzkartoffeln (V)
<b>Dessert</b>	Nusspudding	Fruchtquark	Ananaskompott	Fruchtjoghurt	Vanillepudding	Kaffeecreme	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 06.04.2026 bis 12.04.2026 (15. KW)

	<b>Montag 06.04.2026</b>	<b>Dienstag 07.04.2026</b>	<b>Mittwoch 08.04.2026</b>	<b>Donnerstag 09.04.2026</b>	<b>Freitag 10.04.2026</b>	<b>Samstag 11.04.2026</b>	<b>Sonntag 12.04.2026</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Kartoffelcreme (V)	Gurkensalat Joghurtdressing (V)	Blattsalat Americandressing (V)	Eisbergsalat Italiendressing (V)	Erbсенcreme (V)	Blumenkohlsalat (V)	Tomatencreme (V)
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	geschnetzeltes von der Hähnchenbrust frischen Champignons Brokkoli Kartoffelpüree	Sauerfleisch vom Schweinenacken Bratkartoffeln Remoulade	Bauernfrühstück Schinken(S) Ei und Gewürzgurke	Hackbällchen (R/S) Tomaten- Basilikumsoße Frühlingsgemüse Nudeln	Schollenfilet Rahmwirsing Salzkartoffeln	Currywurst(S) in Scheiben gebraten würzige Currysoße Maisgemüse Kartoffelpüree	Spanferkelbraten, Bratensoße Rosenkohl, Kartoffelklöße
<b>Menü 2</b> Leicht bekömm- liche Kost	Kürbisragout Currysoße Reis (V)	Semmelknödel, Champignon in Rahm (V)	Eieromelette gefüllt mit Rahmspinat (V)	Gemüseschnitzel Schnittlauchsoße auf bunten Linsengemüse (V)	Gemüse- Lasagne mit Tomatensoße (V)	Tomaten Zucchini Eintopf mit Nudeln (V)	gedünsteter Blumenkohl Salzkartoffeln Petersiliensoße (V)
<b>Menü 3</b> Vege-tari- sche Kost	Kürbisragout Currysoße Reis (V)	Semmelknödel, Champignon in Rahm (V)	Eieromelette gefüllt mit Rahmspinat (V)	Gemüseschnitzel Schnittlauchsoße auf bunten Linsengemüse (V)	Gemüse- Lasagne mit Tomatensoße (V)	Tomaten Zucchini Eintopf mit Nudeln (V)	gedünsteter Blumenkohl Salzkartoffeln Petersiliensoße (V)
<b>Dessert</b>	Cappuccino pudding	Fruchtcocktail	Fruchtjoghurt	Pfirsichkompott	Quarkspeise	Tiramisu Creme	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

**Was mir  
gut tut.**

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

**Änderungen vorbehalten**

**Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!**

## Mittagessen 13.04.2026 bis 19.04.2026 (16. KW)



	<b>Montag 13.04.2026</b>	<b>Dienstag 14.04.2026</b>	<b>Mittwoch 15.04.2026</b>	<b>Donnerstag 16.04.2026</b>	<b>Freitag 17.04.2026</b>	<b>Samstag 18.04.2026</b>	<b>Sonntag 19.04.2026</b>
<b>Vorspeise</b> (immer vegetar.)	Süßkartoffelsuppe (V)	Kohlrabicreme (V)	Gurkensalat Joghurtdressing (V)	Eisbergsalat Italiendressing (V)	Blumenkohlcreme (V)	Blattsalat Americandressing (V)	Tomatencreme (V)
<b>Menü 1</b> Vollwertige Kost	Gabelspaghetti, Bolognaise (R-S) Gemüsewürfel	Hausmacher Sülze(S) Remoulade Bratkartoffeln	Leberkäse (S) Kartoffelsalat in einer Essig-Ölmarinade	Sahniges Hühnerfrikassee mit Spargel und Erbsen Reis	Fischfrikadelle hausgemacht Spitzkohl in Rahm Salzkartoffeln	Erbseintopf Sellerie, Karotten Kartoffelwürfel Lauch Würstchen(S)	Steckrübenmus mit Kasseler(S) Schmelzwiebeln
<b>Menü 2</b> Leicht bekömmliche Kost	Gemüseschnitzel Schnittlauchsoße auf bunten Linsengemüse (V)	Brokkolinssecke Tomatensoße Gemüsereis (V)	Bratnudelpfanne, Asiasoße, Brokkoli, Karotten (V)	Gemüse- Lasagne mit Tomatensoße (V)	Möhren- Kartoffelgratin (V)	Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt Currysoße Reis (V)	Vegetarische Bratwurst Möhrengemüse Salzkartoffeln (V)
<b>Menü 3</b> Vegetarische Kost	Gemüseschnitzel Schnittlauchsoße auf bunten Linsengemüse (V)	Brokkolinssecke Tomatensoße Gemüsereis (V)	Bratnudelpfanne, Asiasoße, Brokkoli, Karotten (V)	Gemüse- Lasagne mit Tomatensoße (V)	Möhren- Kartoffelgratin (V)	Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt Currysoße Reis (V)	Vegetarische Bratwurst Möhrengemüse Salzkartoffeln (V)
<b>Dessert</b>	Pistazienpudding	Fruchtjoghurt	Himbeergrütze Vanillesoße	Bananenpudding	Erdbeerpudding	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.

Änderungen vorbehalten

**Was mir  
gut tut.**

**Wir wünschen Ihnen  
guten Appetit!**