

**Menuplan KW 27**

**29.06.2026 – 05.07.2026**

**Tagesmenu**

Mit Suppe und Salat

**Vegetarisch**

Mit Suppe und Salat

**Abendessen**

<b>Montag</b> 29.06.2026 Dessert Früchtequarkcreme	gefüllte Teigwaren Gartenkräutersauce Mischgemüse geriebener Käse	gefüllte Teigwaren Gartenkräutersauce Mischgemüse geriebener Käse	Falafel Bulgursalat mit Fetakäse Blattsalat
<b>Dienstag</b> 30.06.2026	Kotelett rosa Pfeffersauce Duchesse Kartoffeln Zucchini	Quorn Schnitzel rosa Pfeffersauce Duchesse Kartoffeln Zucchini	Französische Omelette Champignonsauce Kartoffel- Gurken- Peperonissalat
<b>Mittwoch</b> 01.07.2026 Dessert Wassermelonensalat	Bami Goreng mit Nudeln, Ei und asiatisches Gemüse	Bami Goreng mit Nudeln, Ei und asiatisches Gemüse	Alternative zum bestellen Siedfleischsalat bunt garniert Brot
<b>Donnerstag</b> 02.07.2026	Rindsragout Polenta Ofentomate	Saitanragout Polenta Ofentomate	Gemüsekekuchen Blattsalat mit Kabis
<b>Freitag</b> 03.07.2026 Dessert Gebäck	gebackener Fisch (VN,Nor) Knoblisauce Schnittlauchkartoffeln Kurkumakohlrabi	Veggie-nuggets Knoblisauce Schnittlauchkartoffeln Kurkumakohlrabi	Rollgerstenauflauf mit farbigem Gemüse Fritigs-Salat
<b>Samstag</b> 04.07.2026	Reissalat mit Poulet und frischen Früchten Salat		Fleischterrinen und Cumberlandsauce Pellkartoffeln bunter Salat mit Gemüsestreifen
<b>Sonntag</b> 05.07.2026	Küche geschlossen Alternative zum bestellen		Cafe complet Salami

Über Allergene geben wir gerne mündlich Auskunft. Wo nichts anderes vermerkt ist wird Schweizer Fleisch verwendet.