













Speiseplan KW 18  
vom 27.04.2026 -01.05.2026

Tag	Hauptmenü	Alternativmenü
<b>Montag:</b>	Tortellini mit Ricotta u. Spinat gefüllt <small>A,C,G</small> Tomaten-Basilikumsoße <sup>G,L</sup> Blattsalat <sup>G,M</sup> frisches Obst  ●	Angebräunte Rindermaultaschen <small>G,A</small> auf Sauerkraut mit Schmelzzwiebeln <sup>G</sup> frisches Obst 
<b>Dienstag:</b>	„Wiener Putenrahmgulasch“ <sup>L</sup> in Paprikasoße Semmelknödel <sup>A,C,G</sup> Karotten-Erbsengemüse <sup>L</sup> Kuchen <sup>A,C,G</sup> 	Linsenpflanzler <sup>G,A</sup> auf Spargel-Bärlauch-Ragout Kuchen <sup>A,C,G</sup>  ●
<b>Mittwoch:</b>	Tomatenreis mit Schafskäse <sup>G</sup> und buntem Gemüse Kräutercremesauce <sup>G,L</sup> Pudding <sup>G</sup>  ●	Schweinebraten mit rescher Kruste <sup>M</sup> Dunkelbiersauce <sup>A</sup> Brezn-Semmelknödel <sup>G,A,C</sup> Pudding <sup>G</sup> 
<b>Donnerstag:</b>	Penne <sup>A,C</sup> „Bolognese“ vom Rind Gurkensalat mit Senf-Dill-Dressing Sauerkirschen Quark <sup>G</sup> 	Süßkartoffel-Gulasch mit Joghurt-Minze-Dip <sup>G</sup> Sauerkirschen Quark <sup>G</sup>  ●
<b>Freitag:</b>	<i>Feiertag!</i>	

Die **Allergen-** und **Zusatzstoffliste** hängt am schwarzen Brett im Speisesaal  
Änderungen vorbehalten, Alle Angaben ohne Gewähr.

Bezogen auf unsere 5 Tage Woche:

-  1-2 mal die Woche
-  1-3 mal die Woche
-  1-5 mal die Woche