

# Speiseplan vom 15.06. – 18.06.2026

| Tag        | Datum  | Menü 1 (vegetarisch)  | Menü 2   |
|------------|--------|---|--|
| Montag     | 15.06. | Steak-House-Frites mit Gemüse Nuggets<br>(aus Brokkoli, Sellerie, Mais und Möhren, goldbraun paniert) | Steak-House-Frites mit Chicken Nuggets         |
| Dienstag   | 16.06. | Spinat-Kartoffel-Gratin mit würziger Käserahmsoße überbacken  | Hähnchenbrustfilet in Käse-Lauch Soße mit Reis |
| Mittwoch   | 17.06. | pflanzlicher Hackbraten aus Sonnenblumenproteinen in brauner Cremesoße mit Spätzle                    | herzhaftes Rindergulasch mit Spätzle           |
| Donnerstag | 18.06. | Nudeln mit vegetarischer Bolognese (aus Weizenprotein, Sellerie, Tomaten, Karotten und Zwiebeln)      | Nudeln in Geflügelsoße                         |

Jedes Gericht beinhaltet ein Dessert und Mineralwasser.

Das komplette Gericht kostet 4 Euro.

(Irrtümer vorbehalten)

# Speiseplan vom 22.06. – 25.06.2026

| Tag        | Datum  | Menü 1 (vegetarisch)   | Menü 2  |
|------------|--------|--|---|
| Montag     | 22.06. | Pennennudeln in cremiger Tomaten-Mozzarellasoße  | Bami-Goreng mit Huhnfleisch<br>Bandnudeln, Paprika, Karotten<br>Bohnenkeimlinge und asiatische Pilze        |
| Dienstag   | 23.06. | Gemüselasagne<br>mit Spinat, Paprika, Tomaten, Mais, Tomatensoße<br>und Käse                           | geschmorter Rinderbraten in<br>Bratensoße mit Champignons<br>und Spätzle                                    |
| Mittwoch   | 24.06. | Riesentrösti<br>großer Kartoffelrösti belegt mit Brokkoli, Tomaten<br>und Paprika, mit Käse überbacken | Hähnchenpfanne<br>Hähnchengeschnetzeltes mit Kartoffelwürfel,<br>Champignons, Bohnen, Möhren und Bratensoße |
| Donnerstag | 25.06. | Reisnudel -Gemüse-Pfanne<br>in fruchtiger Tomatensoße mit Paprika,<br>Tomaten und Zwiebeln             | Hähnchenfiletstücke in leichter Ingwer-<br>Orangensoße mit Reis   |

Jedes Gericht beinhaltet ein Dessert und Mineralwasser.

Das komplette Gericht kostet 4 Euro.

(Irrtümer vorbehalten)

# Speiseplan vom 29.06. – 02.07.2026

| Tag        | Datum  | Menü 1 (vegetarisch)  | Menü 2  |
|------------|--------|---|---|
| Montag     | 29.06. | Nudel-Brokkoli-Auflauf in milder Käsesoße mit Emmentaler überbacken                           | Bio-Rindfleisch-Tortelloni in Tomaten-Mozzarella-Soße mit Käse überbacken             |
| Dienstag   | 30.06. | Gemüseschnitzel<br>aus Kohlrabi und Pastinake, mit Haferflockenpanade<br>sowie Röstkartoffeln | Hähnchen Krusty<br>(Schnitzel in Cornflakesknusperpanade)<br>mit Röstkartoffeln       |
| Mittwoch   | 01.07. | Gemüsesuppe<br>mit Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und<br>Muschelnudeln                        | Gulaschsuppe „Hausmacher Art“<br>mit Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln und<br>Kartoffeln |
| Donnerstag | 02.07. | Reibekuchen „Hausfrauen Art“<br>mit Apfelmus  | Reispfanne mit Hähnchengyros<br>mit Paprika, Erbsen und Zwiebeln                      |

Jedes Gericht beinhaltet ein Dessert und Mineralwasser.  
Das komplette Gericht kostet 4 Euro.

(Irrtümer vorbehalten)