

Menüplan 20.4.-26.4.2026

MITTAG: 11.30-14.45 (Sa 11.30-13.00)



Mo., 20.4.

Brokollicremesuppe (vegan)

Salatbuffet

Wurstnudeln

Wildreispfanne mit Gemüseragout
(vegan)

Dessert und Obst

Di., 21.4.

Karottensuppe (vegan)

Salatbuffet

Letschobraten mit Kartoffelknödel

Überbackene **Polentalaibchen** mit
Gemüse (veggie)

Dessert und Obst

Mi., 22.4.

Tomatencremesuppe (vegan)

Salatbuffet

Gebratene **Hühnerkeulen** mit Reis und
Gemüse

Gemüsestrudel mit Knoblauchsoße
(veggie)

Dessert und Obst

Do., 23.4.

Wurzelcremesuppe (vegan)

Salatbuffet

Gebackene **Palatschinken** mit Dip

Tagliatelle mit Käsesoße (veggie)

Dessert und Obst



Fr., 24.4.

Klare **Proviterolessuppe** (veggie)

Salatbuffet

Knödel mit Ei (veggie)

Ravioli mit Spargelfülle (veggie)

Dessert und Obst

Sa., 25.4.

Klare **Griesnockerlsuppe** (veggie)

Salatbuffet

Paprikarahmschnitzel mit Gemüse und
Reis

Gemüseauflauf (veggie)

Dessert und Obst

Menüplan 20.4.-26.4.2026

ABEND: 16.30-18.45



Mo., 20.4.

Brokollicremesuppe (vegan)

Salatbuffet

Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree
und Gemüsesoße

Moussaka (vegan)

Dessert und Obst

Di., 21.4.

Karottensuppe (vegan)

Salatbuffet

Putenragout mit Ebly

Curryragout mit Couscous (vegan)

Dessert und Obst

Mi., 22.4.

Tomatencremesuppe (vegan)

Salatbuffet

Grenadiermarsch

Karfiol mit Butterbrösel (vegan)

Dessert und Obst

Do., 23.4.

Wurzelcremesuppe (vegan)

Salatbuffet

**Spanischer
Abend**

Dessert und Obst

Fr., 24.4.

Klare **Proviterolessuppe (veggie)**

Salatbuffet

Griechischer Salat mit Gebäck (veggie)

Aufstrichplatte mit Gebäck (veggie)

Dessert und Obst

Sa., 25.4.

Küche geschlossen!