

Menüplan 6.7.-12.7.2026

MITTAG: 11.30-14.45 (Sa 11.30-13.00)



Mo., 6.7.

Gemüsecremesuppe (vegan)
Salatbuffet

Spaghetti Bolognese

Gemüseragout mit Couscous (veggie)

Dessert und Obst

Di., 7.7.

Klare **Fritattensuppe** (veggie)
Salatbuffet

Reisfleisch

Gratinierte Cannelloni (veggie)

Dessert und Obst

Mi., 8.7.

Minestrone (vegan)
Salatbuffet

Gebratenes Hühnerfilet mit Gemüse
und Spätzle

Haferflocken-Gemüse-Laibchen mit
Dip (veggie)

Dessert und Obst

Do., 9.7.

Knoblauchcremesuppe (vegan)
Salatbuffet

Gnocchi mit Käsesoße (veggie)

Eblyrisotto (veggie)

Dessert und Obst

Fr., 10.7.

Klare **Backerbsensuppe** (veggie)
Salatbuffet

Gebackenes Fischfilet mit
Kräuterkartoffel und Dip

Reisauflauf mit Kompott (veggie)

Dessert und Obst

Sa., 11.7.

Küche geschlossen - Sommerferien!



Menüplan 29.6.–5.7.2026

ABEND: 16.30–18.45



MO., 6.7.

Gemüsecremesuppe (vegan)

Salatbuffet

Hähnernuggets mit Wedges und Gemüse

Kichererbsenragout mit Kartoffel (vegan)

Dessert und Obst

DI., 7.7.

Klare **Fritattensuppe (veggie)**

Salatbuffet

Gebratener Leberkäse mit Gemüse und Kartoffelpüree

Moussaka (vegan)

Dessert und Obst

MI., 8.7.

Minestrone (vegan)

Salatbuffet

Kartoffelgulasch mit Braunschweiger

Falafel mit Zwiebelragout (vegan)

Dessert und Obst

DO., 9.7.

Knoblauchcremesuppe (vegan)

Salatbuffet

Grenadiermarsch (veggie)

Gemüse-Linsen-Eintopf (vegan)

Dessert und Obst

FR., 10.7.

Klare **Backerbsensuppe (veggie)**

Salatbuffet

Kalte Platte mit Gebäck

Käseplatte und Gebäck (veggie)

Dessert und Obst

SA., 11.7.

Küche geschlossen!