




# S P E I S E P L A N

**13. April - 19. April 2026**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 1</b> Bitte ankreuzen	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 2</b> Bitte ankreuzen
<b>Montag</b> 	Suppe <b>Hähnchen Cordon Bleu mit Bratensoße, Ofen- kartoffeln, Blattsalat</b> Dessert		Suppe <b>Gemüsebratling mit Rahmkartoffeln und Blattsalat</b> Dessert	
<b>Dienstag</b>	Suppe <b>Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, Spinatnudeln und Gurkensalat</b> Dessert		Suppe <b>Gnocchipfanne mit Käsesoße und Gurkensalat</b> Dessert	
<b>Mittwoch</b> 	Suppe <b>Hausgemachte Fleischküchle mit grünen Bohnen und Rösti dazu Blattsalat</b> Dessert		Suppe <b>Spaghetti mit Spinat- Gorgonzolasoße Blattsalat</b> Dessert	
<b>Donnerstag</b>	Suppe <b>Schwäbische Linsen mit Spätzle und Saitenwurst</b> Dessert		Suppe <b>Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Kirschen</b> Dessert	
<b>Freitag</b> 	Suppe <b>Gebratenes Fischfilet auf Ratatouillegemüse , Kräutersoße und Salzkartoffeln</b> Dessert		Suppe <b>Vegetarisch gefüllter Paprika mit Tomatensoße, Rösti dazu Blattsalat</b> Dessert	
<b>Samstag</b>	<b>Gaisburger Marsch mit Kartoffeln, Sellerie, Karotte, Spätzle und Rindfleisch</b> Dessert		Suppe <b>Milchreis mit Zimt und Zucker, Kompott</b> Dessert	
<b>Sonntag</b>	Suppe <b>Rinderbraten mit Schupfnudeln und Speckbohnen</b> Dessert		Suppe <b>Krautschupfnudeln</b> Dessert	

Änderungen vorbehalten

Verantwortlich für diesen Speiseplan Frank Scheck

**Erklärung zur Verwendung von Zusatzstoffen:**

**Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der Rückseite**

Wir verwenden möglichst keine Lebensmittel, die Farbstoffe und Konservierungsstoffe enthalten.

Antioxidationsmittel und Geschmacksverstärker (Glutaminsäure und Vitamin C) können in Suppen und Saucen enthalten sein.

Wir verwenden keine geschwärzten Oliven. Gewachste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.