

KW 18	Suppe	Frisch gekochte Vollkost I	Vegetarische Kost	Kuchen	Dessert
Montag 28.04.2025	Tomatencremesuppe	Putenkebab mit Zaziki und Gemüsereis	Topfen-Himbeere Strudel mit Vanillesoße	Schoko-Waldfrucht-Kuchen	Obstsalat
Dienstag 29.04.2025	Bärlauch Cremesuppe	Schweineschnitzel natur mit Pfeffersoße dazu Bratkartoffeln	Gemüselasagne mit Salat	Apfelkuchen	Rhabarber-Erdbeer-Jogurt
Mittwoch 30.04.2025	Blumenkohlsuppe	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen und Karotten dazu Reis	Zucchini-Tomaten-Mozzarella Auflauf mit Basilikum	Zupfkuchen	Bayrischecreme
Donnerstag 01.05.2025	Kräutercremesuppe	Schweinerollbraten mit Blaukraut und Semmelknödel	Grießauflauf mit Obst dazu Vanillesoße	Kirsch-Sand-Bleckkuchen	Pfirischkompott
Freitag 02.05.2025	Minestrone	Gedämpftes Seelachsfilet Schnittlauchsoße, Kartoffel und Gemüse	Semmelknödel mit Schwammerlsoße und Salat	Zitronenkuchen	Schokopudding
Samstag 03.05.2025	Maiscremesuppe	Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf garniert mit Cocktail Tomaten	Nusskuchen	Heidelbeer-Jogurt
Sonntag 04.05.2025	Zucchini-cremesuppe	Rindergulasch mit Spätzle und Gemüse	Spinatknödel auf Tomatenragout mit Parmesan und Rote-Bete-Salat	Käsekuchen	Grießpudding

**\* Vollkost, Vegetarische Kost sowie Leichte Vollkost können Sie wahlweise auch als Menü bestellen.  
 (Menü = Suppe + Hauptgericht + Dessert)**

**Wir wünschen einen guten Appetit**

Änderungen vorbehalten

Kennzeichnung von Lebensmittel-Zusatzstoffen

a. mit Farbstoffen  
 b. mit Konservierungsstoffen  
 c. mit Antioxidationsmittel

e. mit Phosphat  
 f. mit Geschmacksverstärker  
 g. mit Süßungsmittel

5. Erdnüsse  
 6. Soja  
 7. Milch  
 8. Schalenfrüchte

9. Sellerie  
 10. Senf  
 11. Sesam  
 12. Lupine

13. Weichtiere  
 14. Schwefeldioxid und Sulfid