

## Speiseplan Mai 2026

### 04. Mai bis 08. Mai 2026

- Mo.** Hähnchen Cordon bleu, Pommes Frites und Rohkost (K)  
Vegetarisches Schnitzel, Pommes Frites und Rohkost (K)
- Di.** Wellenbandnudeln, Kirschtomatensauce, geriebener Käse und Marktsalat (K)
- Mi.** Seelachsfilet, Kräuterdip, Petersilienkartoffeln (Bio), Zitrone und Gurkensalat (K)  
Ofenkartoffeln mit Kräuterdip und Gurkensalat (K)
- Do.** Lasagne mit Salat der Saison (K)  
Spinat - Lasagne mit Salat der Saison (K)
- Fr.** Buchstabensuppe mit Backerbsen, Kaiserschmarrn mit Apfelmus (K)



Maiglöckchen & Maikäfer

### 11. bis 15. Mai 2026

- Mo.** Fischstäbchen mit Bio-Salzkartoffeln und Karottensalat (K)  
Rahmkaroffeln mit Kaisergemüse und Karottensalat (K)
- Di.** Käsespätzle, Rahmsoße und Marktsalat (K)  
Gebratene Spätzle, Rahmsoße und Marktsalat (K)
- Mi** Hähnchen-Nudelpfanne und Salat der Jahreszeit (K)  
Vegetarische Nudelpfanne und Salat der Jahreszeit (K)
- Do.** Christi Himmelfahrt – keine Schule
- Fr.** Kartoffelgratin und Salat der Saison

### 18. bis 22. Mai 2026

- Mo.** Gemüseaultaschen mit Basilikum-Tomatensauce, Salat (K)
- Di.** Geflügelhacksteak mit Rahmsauce, Safranreis und Salat der Saison (K)  
Rote Beete Bratling mit Dip und Salat der Saison (K)
- Mi.** Putengyros, Dip, Fladenbrot, Weißkraut, Tomaten, Eisbergsalat (K)  
Gebratene Pilze nach Art Antipasti und Fladenbrot (K)
- Do.** Gulasch vom Rind mit Spätzle und Rohkost (K)  
Vegetarisches Gulasch mit Spätzle und Rohkost (K)
- Fr.** Lunchpakete



Pfingstferien vom 26. Mai bis 07. Juni 2026



Vegetarisches Gericht

\* Fisch 🐟 aus nachhaltiger Zucht

Im Salat können Spuren von Konservierungsstoffen und Farbstoffen enthalten sein. Bei unseren Speisen können Spuren von Allergenen vorhanden sein! Für Rückfragen bitte an die Küchenleitung wenden. -  
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: K = „mit Konservierungsstoff“ - F = „mit Farbstoff“ - P = „mit Phosphat“