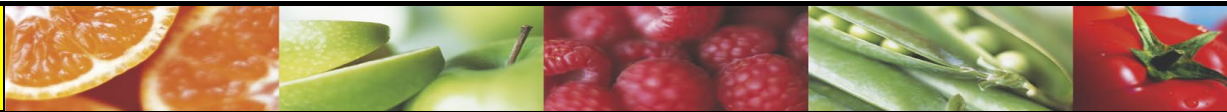


Menükarte

11.05.- 17.05.2026



Schenkel-Schoeller-Stift
Selbstständige Stiftung von 1852 zum Wohle aller Mitbürger



Reichhaltiges Frühstück (8:00 - 10:00 Uhr), Mittagessen (12:00 - 14:00 Uhr), Abendessen (17:30 - 19:00 Uhr)

	Montag 11.05.2026	kcal	Dienstag 12.05.2026	kcal	Mittwoch 13.05.2026	kcal	Donnerstag 14.05.2026	kcal	Freitag 15.05.2026	kcal	Samstag 16.05.2026	kcal	Sonntag 17.05.2026	kcal
Menü 1 Vollkost	Gemüsecreme- suppe ^{gg,ml,sl} Nudeln ^{gg,ei} Bolognese ^{sl} gem. Salat ^{gg,wz,se,su,ei} Ananasquark ^{ml}	549	Champignon- cremesuppe ^{gg,ml} Currywurst Salat ^{gg,wz,se,su,ei} Pommes frites Obstsalat	869	Lauch- cremesuppe ^{gg,ml} Schweinebraten mit Pflaumen ^{su} Kartoffeln Bohngemüse Schokopudding ^{ml,ma}	585	Gemüsebrühe ^{sl} Grießklößchen ^{gg,ei} Cordon-bleu ^{gg,ei} Zuckererbsen ^{ml} Herzogin-Kartoffeln ^{ei,gg} Erdbeeren mit Sahne ^{ml}	847	Broccolicreme- suppe ^{gg,ml} Fischfilet ^{gg,ei,fi} Kräuterkruste Butterkartoffeln Salat ^{gg,wz,se,su,ei} rote Grütze m. Vanillesoße ^{ml}	638	Deftige Kartoffelsuppe ^{sl,ml} mit Mettwurst Joghurt ⁷	415	Hühnersuppe ^{sl} mit Eierstich ^{ei} Rinderge- schnetzeltes ^{ml} Spätzle ^{gg,ei} Salat ^{se,su} Eisdessert ^{ml}	718
Zusätze	2,4		4,16		Feb 13		1,2,12		13		1,2,13,16			
Menü 2 Schonkost	Gemüsecreme- suppe ^{gg,ml,sl} Fischfrikadelle ^{fi} auf Blattspinat ^{ml} Kartoffeln Ananasquark ^{ml}	480	Champignon- cremesuppe ^{gg,ml} Blumenkohl, gekochter Schinken Sc. Hollandaise ^{ei,ml} Salzkartoffeln Obstsalat	541	Lauch- cremesuppe ^{gg,ml} Rührei ^{ei} Spinat und Kartoffelpüree ^{su,ml} Schokopudding ^{ml,ma}	553	Gemüsebrühe ^{sl} Grießklößchen ^{gg,ei} Salatteller m. Hähnchen- streifen ^{gg,wz,se,su,ei} Erdbeeren mit Sahne ^{ml}	475	Broccolicreme- suppe ^{gg,ml} Spiegelei ^{ei} Bratkartoffeln Salat ^{se,su} rote Grütze mit Vanillesoße ^{ml}	664	Tomaten- Nudel - Gemüseauflauf ^{gg,ei,ml} Joghurt ^{ml}	351	Hühnersuppe ^{sl} mit Eierstich ^{ei} Hähnchen- schnittel Spargelgemüse zerl. Butter ^{ml} Salzkartoffeln Eisdessert ^{ml}	555
Zusätze	2,13		4		2,4		2,4				1,2,13,16		1,2,13,16	
Menü 3 Vegetarische Kost	Gemüsecreme- suppe ^{gg,sl,ml} Broccoli- Soufflé ^{ei,ml} Ananasquark ^{ml}	320	Champignon- cremesuppe ^{gg,ml} Gemüse- bratlinge ^{gg,ei,sl} Tomatensoße Obstsalat	552	Lauch- Cremesuppe ^{gg,ml} Spargel mit Hollandaise ^{ei} Salzkartoffeln ^{ml} Schokopudding ^{ml,ma}	426	Gemüsebrühe ^{sl} Grießschnitten ^{gg,ei,ml} mit Fruchtgrütze Vanillesoße ^{ml} Erdbeeren mit Sahne ^{ml}	613	Broccolicreme- suppe ^{gg,ml} Porree überb. Käsesoße ^{gg,ml} Kartoffelstampf rote Grütze mit Vanillesoße ^{ml}	604	Gemüsesuppe ^{sl} Grünkern- klößchen ^{gg,ei} Joghurt ^{ml}	260	Gemüsebrühe ^{sl} mit Eierstich ^{ei} Kartoffel- Broccoli-Auflauf ^{ml} Eisdessert ^{ml}	479
Zusätze	c						c		f		c		c	
Abendbeilage	Grießsuppe ^{gg,ml}	178	Rettichsalat ^{se,su}	71	Hering ^{fi,ml} Sahnesauce	108	Reissalat ^{sl,se,su}	93		101	Artischocken	154	Senfgurke ^{se}	24
Zusätze			2		4		2				1,2,16		4	

Auf den Wohnbereichen werden jederzeit Zwischenmahlzeiten angeboten -Änderungen vorbehalten-

Die Allergene und Zusätze finden Sie auf der Rückseite. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage.

Bei Fragen wenden Sie sich an die Küchenmitarbeiter oder dieHauswirtschaftsleitung.

