

Speiseplan vom 01.06.2026 bis 05.06.2026 KW23

	Montag 01.06.2026	Dienstag 02.06.2026	Mittwoch 03.06.2026	Donnerstag 04.06.2026
Menü 1	Käsesauce mit Paprika und Erbsen [ML, GG, WZ / kcal: 40] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Möhrensalat in Tomaten-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 55] 	Gemüsefrikadelle [GG, WZ, EI / kcal: 128] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 67] 	Kokos-Milchreis [ML / kcal: 105] Ananaskompott "kalt" [kcal: 89] 	- [kcal: 0]
Menü 2	Kartoffel-Blumenkohl-Eintopf mit Hähnchenwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch [SL, GG, WZ / kcal: 54] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Langkornreis [kcal: 101] Erbsen in Rahmsauce [ML, GG, WZ / kcal: 64] 	Makkaroni [GG, WZ / kcal: 118] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 32] Blattsalat [kcal: 11] Curry-Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 	- [kcal: 0]
Wochenmenü	Hähnchengulasch mit Paprika und Bio-Zwiebeln [SU, GG, WZ / 12 / kcal: 76] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] 	Hähnchengulasch mit Paprika und Bio-Zwiebeln [SU, GG, WZ / 12 / kcal: 76] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] 	Hähnchengulasch mit Paprika und Bio-Zwiebeln [SU, GG, WZ / 12 / kcal: 76] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] 	- [kcal: 0]




Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten* (WZ Weizen*, RO Roggen*, GE Gerste*, DI Dinkel*, HF Hafer*, KA Kamut*, HY Hybridstämme*), KT Krebstiere*, EI Ei*, FI Fisch*, EN Erdnüsse*, SO Soja*, ML Milch einschließlich Laktose*, SF Schalenfrüchte* (MA Mandel*, HN Haselnuss*, WN Walnuss*, KN Cashewnuss*, PC Pekannuss*, PA Paranuss*, PI Pistazien*, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss*), SL Sellerie*, SE Senf*, SM Sesam*, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite*, LU Lupinen*, WT Weichtiere* (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

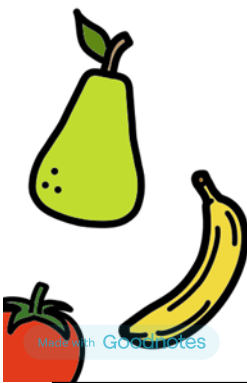
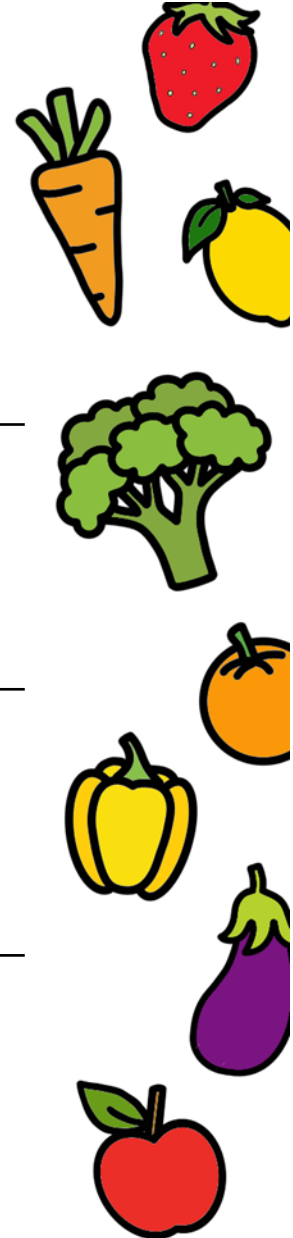
Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

Wir setzen zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten ein. Diese sind tagesaktuell im Speiseplan mit ‚Bio‘ gekennzeichnet.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

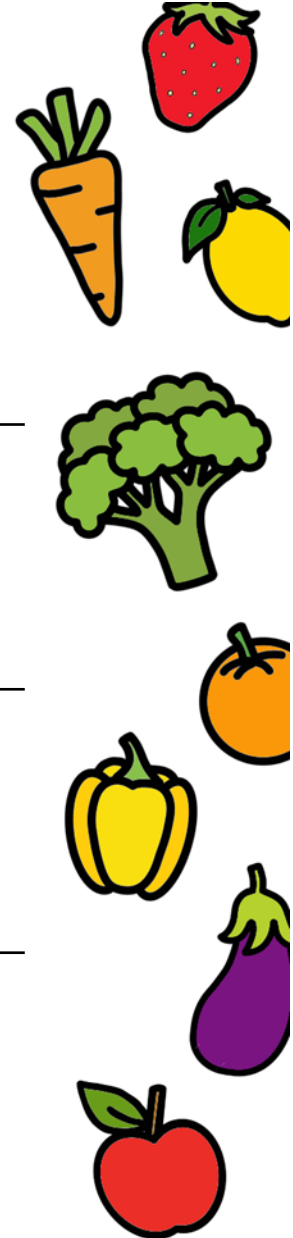
Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü



Speiseplan vom 08.06.2026 bis 12.06.2026 KW24

	Montag 08.06.2026	Dienstag 09.06.2026	Mittwoch 10.06.2026	Donnerstag 11.06.2026
Menü 1	Linsen-Bolognese mit roten und braunen Linsen, Bio-Tomaten, Möhren, Sellerie und Lauch [GG, WZ, SL / kcal: 73] Langkornreis [kcal: 101] 	Tomatencremesuppe mit Bio-Tomaten, Nudelreis-Einlage und Bio-Leinsamen [GG, EI, WZ, ML / kcal: 66] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Sonnenblumenkerne und Gouda überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 113] Blattsalat [kcal: 11] Orangen-Dressing [SE / kcal: 77] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Bio-Tomaten-Pesto "kalt" [ML / 7 / kcal: 119] Romanobohnen "natur" [kcal: 35]
Menü 2	Ofenkartoffeln [SE / kcal: 91] Kräuterquark [ML, GG, WZ, EI, SE / kcal: 144] Erbsen und Mais "natur" [kcal: 95] 	Lachswürfel in Brokkolirahmsauce [ML, GG, WZ, FI / kcal: 78] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Möhrensalat in Dill-Dressing [SE / kcal: 48] 	Paniertes Hähnchenschnitzel [GE, GG, WZ / kcal: 211] Sauce Hollandaise mit Spargel, Zucchini und Möhrenstiften [GG, WZ, EI, ML / kcal: 153] Salzkartoffeln [kcal: 73] 	Kichererbsen-Curry mit Zucchini und Kokosmilch [ML, SE, GG, WZ / kcal: 114] Vollkornreis [kcal: 106] Blattsalat [kcal: 11] Preiselbeer-Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 102]
Wochenmenü	Cremige Rinderhackfleischsauce mit Paprika und Champignons [GG, WZ, ML / kcal: 83] Salzkartoffeln [kcal: 73] 	Cremige Rinderhackfleischsauce mit Paprika und Champignons [GG, WZ, ML / kcal: 83] Salzkartoffeln [kcal: 73] 	Cremige Rinderhackfleischsauce mit Paprika und Champignons [GG, WZ, ML / kcal: 83] Salzkartoffeln [kcal: 73] 	Cremige Rinderhackfleischsauce mit Paprika und Champignons [GG, WZ, ML / kcal: 83] Salzkartoffeln [kcal: 73]



Allergenkezeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkezeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

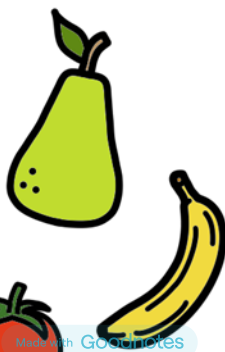
Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

Wir setzen zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten ein. Diese sind tagesaktuell im Speiseplan mit ‚Bio‘ gekennzeichnet.

„natur“ = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

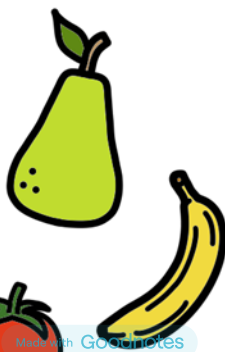
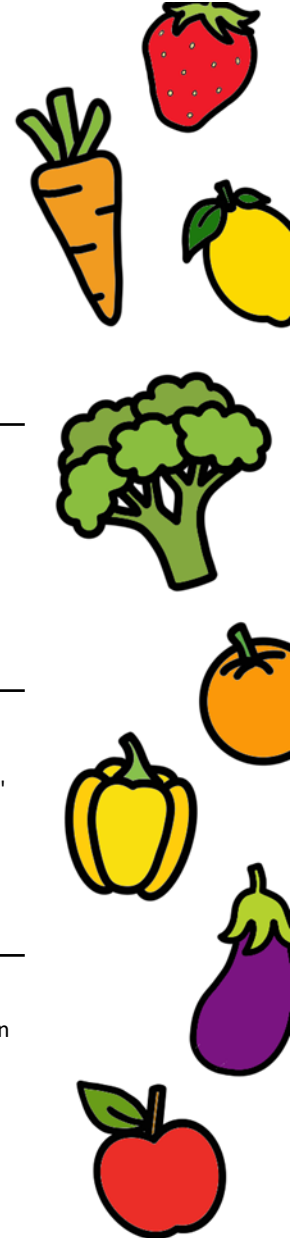
Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü



Speiseplan vom 15.06.2026 bis 19.06.2026 KW25

	Montag 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.2026	Donnerstag 18.06.2026
Menü 1	Erbseintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 54] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	Kokos-Linsen-Sauce mit Mango, Möhren, Sellerie, Lauch und Sesam [GG, WZ, SL, SM / kcal: 140] Langkornreis [kcal: 101] 	Pasta [GG, WZ / kcal: 117] Rote Bete-Sauce [ML, GG, WZ / 4 / kcal: 23] Blattsalat [kcal: 11] Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 69] 	Nudelgratin mit Tomaten und Mozzarella überbacken [EI, GG, WZ, ML / kcal: 110] Mais "natur" [kcal: 109]
Menü 2	Seelachs im Backteig [GG, WZ, FI / kcal: 195] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 67] 	Grüne Bohnen-Kartoffel-Pfanne [kcal: 73] Kräuter-Dip [ML, GG, WZ, EI, SE / kcal: 144] Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing [SE / kcal: 48] 	Käse-Nudelreis-Suppe mit Möhren, Sellerie und Lauch [EI, WZ, SL, ML, GG / 12 / kcal: 92] Ein Laugengebäck [GE, RO, ML, SM, GG, WZ / kcal: 301] 	Milchreis [ML / kcal: 91] Aprikosen-Johannisbeer-Kompott "kalt" [kcal: 90]
Wochenmenü	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230] 	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230] 	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230] 	Pizza Margherita mit Tomaten, Kräutern und Mozzarella überbacken [GG, WZ, GE, ML / 2 / kcal: 230]



Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

Wir setzen zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten ein. Diese sind tagesaktuell im Speiseplan mit ‚Bio‘ gekennzeichnet.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü

Speiseplan vom 22.06.2026 bis 26.06.2026 KW26

	Montag 22.06.2026	Dienstag 23.06.2026	Mittwoch 24.06.2026	Donnerstag 25.06.2026
Menü 1	Schwenkkartoffeln [SE / kcal: 91] Paprika-Dip [GG, WZ, EI, SE, ML / kcal: 130] Möhrensalat in Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 55] 	Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 68] Grünes Pesto mit Spinat "kalt" [EI, ML / kcal: 135] Mais "natur" [kcal: 109] 	4 vegetarische Gemüsebällchen (Köttbullar) [EI / kcal: 149] Preiselbeeren-Rahmsauce mit Champignons [SU, ML, GG, WZ / 12 / kcal: 25] Langkornreis [kcal: 101] 	Linseneintopf mit Bio-Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie, Lauch und Bio-Leinsamen [SL, GG, WZ / kcal: 55] Eine Scheibe Mehrkornbrot [GG, WZ, RO, GE, HF, SM / kcal: 252] 
Menü 2	Spätzle [GG, WZ, EI / kcal: 138] Käsesauce [ML, GG, WZ / kcal: 33] Erbsen "natur" [kcal: 83] 	Zucchini-Hackfleisch-Sauce mit Rinderhackfleisch und Paprika [GG, WZ / kcal: 80] Langkornreis [kcal: 101] 	3 Eierpfannkuchen [GG, WZ, EI, ML / kcal: 189] Vanillesauce mit Mohn "kalt" [ML / kcal: 83] 	Lachswürfel in Kräutersauce [FI, GG, WZ, ML / kcal: 104] Salzkartoffeln [kcal: 73] Gurkensalat [kcal: 9] Dill-Dressing [SE / kcal: 69] 
Wochenmenü	Paniertes Hähnchenschnitzel [GE, GG, WZ / kcal: 211] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 32] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] 	Paniertes Hähnchenschnitzel [GE, GG, WZ / kcal: 211] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 32] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] 	Paniertes Hähnchenschnitzel [GE, GG, WZ / kcal: 211] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 32] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] 	Paniertes Hähnchenschnitzel [GE, GG, WZ / kcal: 211] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 32] Pasta [GG, WZ / kcal: 117] 







Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten* (WZ Weizen*, RO Roggen*, GE Gerste*, DI Dinkel*, HF Hafer*, KA Kamut*, HY Hybridstämme*), KT Krebstiere*, EI Ei*, FI Fisch*, EN Erdnüsse*, SO Soja*, ML Milch einschließlich Laktose*, SF Schalenfrüchte* (MA Mandel*, HN Haselnuss*, WN Walnuss*, KN Cashewnuss*, PC Pekannuss*, PA Paranuss*, PI Pistazien*, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss*), SL Sellerie*, SE Senf*, SM Sesam*, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite*, LU Lupinen*, WT Weichtiere* (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärtzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

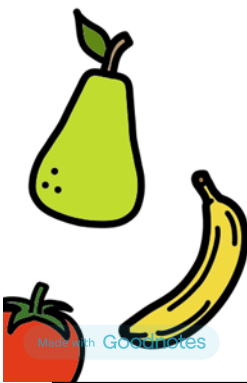
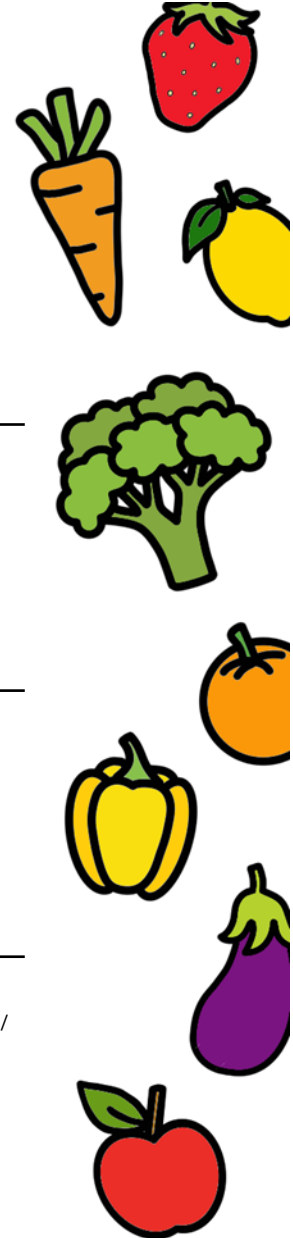
Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

Wir setzen zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten ein. Diese sind tagesaktuell im Speiseplan mit ‚Bio‘ gekennzeichnet.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü



Speiseplan vom 29.06.2026 bis 03.07.2026 KW27

	Montag 29.06.2026	Dienstag 30.06.2026	Mittwoch 01.07.2026	Donnerstag 02.07.2026
Menü 1	Gemüsefrikadelle [GG, WZ, EI / kcal: 128] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Rahmspinat [ML, GG, WZ / kcal: 67] 	Asia-Pfanne mit Sesamnudeln, Erbsen, Möhren und Sojasauce [GG, WZ, SO, SM / kcal: 139] Süß-saure-Sauce "kalt" [GG, WZ, SE, SU / 7, 2 / kcal: 79] 	Käsesauce mit Paprika und Erbsen [ML, GG, WZ / kcal: 40] Vollkorn-Pasta [GG, WZ / kcal: 114] 	Kokos-Milchreis [ML / kcal: 105] Ananaskompott "kalt" [kcal: 89] 
Menü 2	Nudelreis-Suppe mit Rinderhackfleisch, Tomaten, Möhren, Sellerie und Lauch [GG, EI, WZ, ML, SL / kcal: 95] Eine Scheibe Vollkorntoast [GG, WZ / kcal: 250] 	"Chili sin carne" mit Soja-Hack, Mais, Kidneybohnen, Bio-Tomaten, Zwiebeln und Bio-Leinsamen [SE, GG, GE, SO, WZ / kcal: 76] Salzkartoffeln [kcal: 73] 	Kartoffelgratin mit Mozzarella überbacken [ML, EI, GG, WZ / kcal: 109] Chinakohlsalat [kcal: 24] Erdbeer-Dressing [SE / kcal: 53] 	Makkaroni [GG, WZ / kcal: 118] Tomatensauce [GG, WZ / kcal: 32] Blattsalat [kcal: 11] Curry-Joghurt-Dressing [GG, WZ, EI, SE, ML, SU / 2 / kcal: 89] 
Wochenmenü	Geflügelfrikadelle in [EI, GG, GE, WZ, SL, SE / kcal: 231] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Erbsen "natur" [kcal: 83] 	Geflügelfrikadelle in [EI, GG, GE, WZ, SL, SE / kcal: 231] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Erbsen "natur" [kcal: 83] 	Geflügelfrikadelle in [EI, GG, GE, WZ, SL, SE / kcal: 231] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Erbsen "natur" [kcal: 83] 	Geflügelfrikadelle in [EI, GG, GE, WZ, SL, SE / kcal: 231] Bratensauce [GG, WZ, SU / 12 / kcal: 33] Kartoffelpüree [ML / 2 / kcal: 13] Erbsen "natur" [kcal: 83] 







Allergenkennzeichnung nach VO (EU) 1169/2011 enthält: GG Gluten° (WZ Weizen°, RO Roggen°, GE Gerste°, DI Dinkel°, HF Hafer°, KA Kamut°, HY Hybridstämme°), KT Krebstiere°, EI Ei°, FI Fisch°, EN Erdnüsse°, SO Soja°, ML Milch einschließlich Laktose°, SF Schalenfrüchte° (MA Mandel°, HN Haselnuss°, WN Walnuss°, KN Cashewnuss°, PC Pekannuss°, PA Paranuss°, PI Pistazien°, MQ Macadamia- oder Queenslandnuss°), SL Sellerie°, SE Senf°, SM Sesam°, SU Schwefeldioxid und/oder Sulfite°, LU Lupinen°, WT Weichtiere° (*und daraus gewonnene Erzeugnisse). Betriebsbedingt können Spuren enthalten sein. Zusatzstoffkennzeichnung nach LMZDV: 1 „mit Konservierungsstoff“, 2 „mit Antioxidationsmittel“, 3 „mit Geschmacksverstärker“, 4 „mit Süßungsmittel(n)“, 7 „mit (einer) Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)“, 10 „enthält eine Phenylalaninquelle“, 11 „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“, 12 „mit Farbstoff“, 14 „gewachst“, 15 „geschwärtzt“, 16 „mit Phosphat“, 32 „mit Nitritpökelsalz“, 33 „mit Nitrat“, 34 „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“, 53-70 „enthält Tafelsüße auf Grundlage von ...“ (Angabe der Tafelsüße durch Tafelsüße-Aushang).

Kurzfristige Änderungen des Speiseplans vorbehalten. **kcal-Angaben beziehen sich auf die durchschnittlichen Nährwerte pro 100 g und sind als Orientierungshilfe zu verstehen.**

Wir setzen zur Herstellung unserer Speisen Bio-Zutaten ein. Diese sind tagesaktuell im Speiseplan mit ‚Bio‘ gekennzeichnet.

"natur" = naturbelassenes Gemüse, in seinem natürlichen Zustand belassen

Jedes Menü beinhaltet einen Beilagensalat.

	vegetarisch		mit Geflügelfleisch
	mit Rindfleisch		mit Fisch
	Kaltgericht		Aktionsmenü

