

Speiseplan

10.08. - 16.08. 2026 KW 33

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen	
Montag	Tomatensuppe Gnocci an Sahnegemüse und Salat Früchtequark a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Dienstag	Buchstabensuppe Schweinerahmgulasch mit Teigwaren und Tomaten-Gurkensalat Kompott a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Mittwoch	Gemüsesuppe „Kirschmichel“ Süßer Weckauflauf mit Sauerkirschen an Vanillesauce a1,c,g,j,1,2,3,9	
Donnerstag	Brühe mit Einlage Schweinesteak auf Paprikasauce gebackene Kartoffel und Salat Pudding a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Freitag	Kräutercremesuppe Fischfilet auf Blattspinat, dazu Salzkartoffel Quarkspeise a1,c,d,g,j,1,2,3,9	
Samstag	Maultaschentopf Minimaultaschen und Marktgemüse Obst a1,c,g,j,1,2,3,8,9	
Sonntag	Brühe mit Eierstich Hähnchenroulade in feiner Estragonsauce, dazu Kartoffelrösti und Gemüse Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,9	

Zu jedem Abendessen reichen wir eine bunte (Vollkorn-)Brotauswahl sowie Butter und Margarine.

Änderungen des Speiseplans sind vorbehalten.

Allergenkennzeichnung: a1-Weizengluten, a2-Roggengluten, a3-Hafergluten, a4-Dinkelgluten, b-Krebstiere, c-Eier, d-Fische, e-Erdnüsse, f-Soja, g-Milch/Laktose, h1-Haselnüsse, h2-Mandeln, h3-Pistazien, h4-Walnüsse, j-Sellerie, k-Senf, l-Sesam, m-Weichtiere
Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel, 4-Geschmacksverstärker, 5-geschwefelt, 6-geschwärzt, 7-gewachst, 8-Phosphat, 9-Süßungsmittel