

Speiseplan

18.8. - 24.8.2025 KW 34

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen	
Montag	Cremesuppe Käsespätzle mit Röstzwiebeln mit Blattsalat Nachtisch a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Dienstag	Gemüsebrühe mit Nudeln Rindergulasch dazu Sommergemüse und Kartoffelpüree Pudding a1,c,g,j,1,2,3,9	
Mittwoch	Kartoffelsuppe Gemüsepfanne mit Wursteinlage und Nudeln, dazu Kräuterdip Creme a1,c,g,j,1,2,3,8,9	
Donnerstag	Klare Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen Gefüllte vegetarische Paprika, dazu Tomatensoße und Blattsalat Quarkspeise a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Freitag	Kräuter-Cremesuppe Fischfilet auf Gemüsebeet dazu Salzkartoffeln Fruchtjoghurt a1,c,d,g,j,1,2,3,9	
Samstag	Maultaschentopf (Kartoffel, Zwiebel, Kohlrabi, Sellerie) Obst a1,c,g,j,1,2,3,8,9	
Sonntag	Flädlesuppe Gemischter Braten mit Karottengemüse und Spätzle 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