

Speiseplan

05.10. - 11.10.2026 KW 41

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen	
Montag	Grünkernsuppe Hausgemachte Gemüseküchle auf Rahmgemüse dazu Nudelreis Buttermilchdessert a1,c,g,j,1,2,3,9	
Dienstag	Riebelesuppe Sauerkraut mit Kesselfleisch dazu Kartoffelbrei Pudding a1,c,g,j,1,2,3,8,9	
Mittwoch	Kürbissuppe Topfenpalatschinken im „Eierstich“ dazu Früchtekompott a1 ,c,g,j,1,2,3,9	
Donnerstag	Nudelsuppe Gegrillter Schweinebauch mit Röstkartoffeln und Wachsbrechbohnenalat Obstquark a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9	
Freitag	Gemüsesuppe Kabeljaufilet in Dillsauce dazu Butterreis und Tomatensalat Weißes Mousse mit Kirsche a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9	
Samstag	Deftiger Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rauchfleisch Blutorangeleee a1,c,g,j,1,2,3,8,9	
Sonntag	Flädlesuppe Fleischstreifen „Stroganoff“ mit Gurkenstreifen und Senf dazu Rösti und Gemüse Creme von der Passionsfrucht a1,c,g,j,k,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