

Speiseplan

20.07.- 26.07.2026



Vollkost (Menü 1)

Montag	Hühnerbrühe mit Nudeln a1,c Wurstgulasch in Pusztasoße dazu Salat und Pommes Frites Joghurtdessert 2,g 612kcal/ 5,7 BE
Dienstag	Sommerlicher Kohlrabieintopf 5,g,j mit Cabanossi, Kartoffeln und Schmand (Suppeneintopf) Zitronencreme c,g 465kcal/ 4,9 BE
Mittwoch	Blumenkohlcremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen 3,a1,c,g mit Vanillesoße Kirsch-Joghurt g 539kcal/ 6,0 BE
Donnerstag	Selleriecremesuppe a1,g Nackenbraten vom Schwein 3,a1,g,j dazu grüne Bohnen und Kroketten Krokantpudding c,g 525kcal/5,3 BE
Freitag	Gebundenen Kartoffelsuppe 5,g,j (Suppeneintopf) Karamellcreme g 465kcal/ 4,9 BE

Wir feiern nachmittags gemeinsam unser Sommerfest!

Samstag	Gemüse-Rindfleisch-Eintopf 2,5,j mit Kartoffeln (Suppeneintopf) Joghurt mit Frucht g 443kcal/ 4,6 BE
Sonntag	Rinderkraftbrühe c Rinder -Gulaschtopf a1,c,g,l mit Mais und Paprika dazu Wirsing und Herren-Kartoffeln Eisbecher g 525kcal/ 5,1 BE

Leichte Vollkost / Schonkost (Menü 2)

Hühnerbrühe mit Nudeln a1,c pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Joghurtdessert 2,g	Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Einlage Zitronencreme c,g
Blumenkohlcremesuppe a1,g Apfel-Pfannkuchen mit Vanillesoße 3,a1,c,g <u>Bei Pfannkuchen oder Reibekuchen geben wir:</u> Rührei, pass. Gemüse und Kartoffelpüree <u>nur auf Bestellung am Vortag mit.</u> <u>(Formular im Anhang ausfüllen!).</u> Kirsch-Joghurt g	Blumenkohlcremesuppe a1,g Selleriecremesuppe a1,g pass. Schweinefleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Krokantpudding c,g
Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Einlage Karamellcreme g	



Schonkosteintopf 2,3,5,j mit Fleischeinlage und Kartoffeln Joghurt mit Frucht g

Rinderkraftbrühe c pass. Rindfleisch in milder Soße 2,3,6,a,g Schonkostgemüse (nur auf Bestellung)/pass. Gemüse und Kartoffelpüree (Menge auf Bestellung) Eisbecher g

Bitte wenden!

**Änderungen des Mittagsmenüs und/ oder Wünsche zum Schonkostmenü, müssen
spätestens am Vortag bis 13.00 Uhr, schriftlich in der Hauptküche eingereicht werden!**

Zusatzstoffe:

1: Farbstoffe, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 5: Phosphat, 6: Süßungsmittel

Allergene:

a1: Weizen, a2: Roggen, a3: Gerste, a4: Hafer, b: Krebstiere, c: Hühnerei- u. Erzeugnisse, d: Fisch, e: Erdnüsse, f: Sojabohnen,
g: Lactose u. Milcherzeugnisse, h1: Mandeln, h2: Haselnüsse, h3: Cashewnüsse, h4: Walnüsse, h5: Pecannüsse, h6: Paranüsse, h7: Pistazien,
h8: Macadamianüsse, i: Sellerie, j: Senf, k: Sesamsamen, l: Schwefeldioxid u. Sulphite, m: Lupinen, n: Weichtiere

Bei Abneigungen gegen eine Menükomponente bieten wir eine Alternative an!

Änderungen vorbehalten!

Kalorien- und BE- Angaben beziehen sich auf eine komplette Portion des Menüs.

Weitere Angaben können in der Hauptküche erfragt werden.