

Speiseplan vom 17.08.2026 - 21.08.2026



Erwachsene

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	
Mo., 17.08.	Fusilli ^{g1} Gemüse Tomatensauce E,D,g1,g,28 Gouda Käse gerieben ^{D,28} vegetarisch 173 kcal	Seelachs paniert ^{I,g1,g} Dijon-Senfsoße ^{L,D,g1,g,28,13} Salzkartoffeln ¹³ Rote Bete ⁴ 978 kcal	Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella ^{D,28} Schupfnudeln ^{D,B,g1,g,28} Bohnensalat ^{6,1} 988 kcal	
Di., 18.08.	Kartoffelsuppe ^{E,2,1} Wiener Würstchen ^{16,2,1} Weizenbrötchen ^{g1,g} Obst 892 kcal	Rührei ^B Spinat ^{D,g1,g,28} Salzkartoffeln ¹³ vegetarisch Obst 975 kcal	Kasslerkammbraten ^{2,1} Bratensoße ^{L,E,g1,g} Butterbohnen ^{D,28} Salzkartoffeln ¹³ Obst 822 kcal	
Mi., 19.08.	Bauerntopf ^{D,g1,g,1,28} Schmand ^{D,28} Weizenbrötchen ^{g1,g} 896 kcal	Champignons-Gemüse-Rahm ^{D,g1,g,28} Serviettenknödel ^{D,B,g1,g,2,28} Weißkrautsalat vegetarisch 564 kcal	Paniertes Schweineschnitzel ^{B,g1,g} Leipziger Allerlei Gemüse ^{g1,28} Salzkartoffeln ¹³ 1084 kcal	
Do., 20.08.	Eier ^B Senfsoße ^{L,D,g1,g,28} Salzkartoffeln ¹³ Möhrensalat vegetarisch 640 kcal	Käse-Tortellini ^{D,B,g1,g,1,28} Paprikarahmsoße ^{D,g1,g,28} vegetarisch 1122 kcal	Leberkäse ^{16,2,1} Bayerisch Kraut ^{D,2,1,28} Kartoffelpüree ^{D,28,13} süßer Senf ^L 865 kcal	
Fr., 21.08.	Gemüse-Lasagne ^{D,B,g1,g,1,28} vegetarisch 664 kcal	Boulette ^B Blumenkohl in Soße ^{D,g1,g,28} Salzkartoffeln ¹³ 806 kcal	Brathering ^{I,g1,g,9} Bratkartoffeln ^{2,1,13} Gurkensalat 745 kcal	
Enthält Zusatzstoffe: (16) mit Phosphat; (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (1) mit Konservierungsstoff; (13) geschwefelt Enthält Allergene: (L) Senf und -erzeugnisse; (E) Sellerie und -erzeugnisse; (D) Milch und -erzeugnisse; (I) Fisch und -erzeugnisse; (B) Eier und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (28) Laktose				

Datum:

Kunde/ Name:

Unterschrift:

Wir wünschen einen guten Appetit Änderungen vorbehalten