

# Speiseplan

## 9.6. - 15.6.2025 KW 24

Das Küchenteam  
wünscht einen  
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag	Brühe mit Markklößchen Zartes Siedfleisch in Meerrettichsauce, dazu Dampfkartoffeln und Rote-Bete-Salat Bayrisch Creme mit Fruchtsauce a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Dienstag	Gemüsekartoffelsuppe Streifen von paniertem Backhähnchen, dazu gebackene Kartoffel und bunter Salatteller Pudding a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Mittwoch	Cremesuppe von Gartenkräuter Hausgemachte Dampfnudeln mit Vanillesoße und Pflaumenkompott a1,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag	Kartoffel-Kressesuppe Fleischkühle mit Bratensoße, dazu Kroketten und Mischgemüse Quarkspeise a1,c,g,j,1,2,3,8,9
Freitag	Kräuter-Cremesuppe Fischfrikadelle mit Senfsoße dazu Gemüsebandnudeln Waldbeerjoghurt a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9
Samstag	Schwäbische Spätzlesuppe mit Wurzelgemüse und Rindfleisch Banane a1,c,g,j,1,2,3,9
Sonntag	Flädlesuppe Rehragout vom heimischen Wild mit Pilzen, dazu hausgemachte Knöpfe und Rosenkohl Rote Grütze mit Vanillesauce 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