

Speiseplan

16.6. - 22.6.2025 KW 25

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen	
Montag	Brüsseler Kohlsuppe Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Emmentaler dazu Blattsalat Kompott a1,c,g,j,k,1,2,3,9	
Dienstag	Fleischbrühe mit Riebele Rostbratwurst an Zwiebelsoße dazu gek. Karottensalat, Röstkartoffel Joghurtspeise a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9	
Mittwoch	Gemüse-Cremesuppe Hausgemachte Dinkelpfannkuchen mit Apfelmus a1,c,g,j,1,2,3,9	
Donnerstag	Gebrannte Grießsuppe Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße, dazu Mischgemüse und Nudeln Pudding a1,c,g,j,1,2,3,9	
Freitag	Tomaten-Cremesuppe Paniertes Fischfilet mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat, dazu Remoulade Obstcocktail a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9	
Samstag	Schwäbischer Linseneintopf mit Bauchspeckeinlage Obst a1,c,g,j,1,2,3,8,9	
Sonntag	Flädlesuppe Krustenbraten „Försterin Art“, dazu selbstgemachte Spätzle und Salatteller Nachtisch 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