

# Speiseplan

## 21.7. - 27.7.2025 KW 30

Das Küchenteam  
wünscht einen  
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag	Klare Fleischbrühe mit Einlage Tortellini in Weißweinsauce mit Blauschimmelkäse, dazu Reichenauer Salat Apfelmus mit Sahnehaube a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Dienstag	Linsen-Suppe Überbackener Blumenkohl mit Salzkartoffeln dazu Rote-Bete-Salat Pudding a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Mittwoch	Waldpilz-Cremesuppe Weckauflauf mit Äpfeln und Vanillesoße a1,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag	Gemüsecremesuppe Rindergulasch mit Karottengemüse und Dinkelnudeln Quarkspeise a1,c,g,j,1,2,3,9
Freitag	Blumenkohl-Cremesuppe Forellenfilet in Dillsauce dazu Butterkartoffeln und Tomatensalat Fruchtjoghurt a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9
Samstag	„Bunter Suppentopf“ Eintopf vom Suppenhuhn mit Gemüse und Nudeln Obst a1,c,g,j,1,2,3,9
Sonntag	Rinderbrühe mit Kräuterklößchen Schmorbraten mit Rotkraut und Kartoffelklößen Tiramisucreme 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