

Speiseplan

4.5. - 10.5.2026 KW 19

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag	Gemüsecremesuppe Rote Linsen-Bolognese mit Gabelspaghetti und Blattsalat Fruchtgrütze a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Dienstag	Nudelsuppe Königsberger Fleischklopse in feiner Kapernsauce dazu Erbsenreis Sahnepudding a1,c,g,j,1,2,3,9
Mittwoch	Lauch-Cremesuppe Kaiserschmarren „Wiener Art“ mit Rosinen und Mandeln dazu Apfelmus a1,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag	Klare Brühe mit Einlage Paniertes Schweineschnitzel dazu Gebackene Kartoffeln und Rettichsalat Obstsalat a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Freitag	Brokkolisuppe Seelachsfilet mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat Fruchtjoghurt a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9
Samstag	Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Kartoffeln Obst a1,c,g,j,1,2,3,8,9
Sonntag	Riebesuppe Schweinebraten mit Rahmsoße, dazu Spätzle und Fingermöhren Mokkacreme 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