

Speiseplan

15.6. -21.6.2026 KW 25

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag	Spargelcremesuppe Überbackene Nudeln in Tomatensauce dazu bunter Salatteller Götterspeise a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Dienstag	Rinderbrühe mit Einlage Schweinebraten in Pilzrahmsauce dazu Teigwaren und Pfannengemüse Schokopudding a1,c,g,j,1,2,3,9
Mittwoch	Grünkern-Cremesuppe Süßer Weckauflauf mit Äpfel an feiner Vanillesauce a1,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag	Eierboullion Minimaultaschen im Eiermantel dazu Tomaten-Paprika Salat Himbeerquark a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9
Freitag	Gemüse-Cremesuppe Seelachsfilet in Knusperpanade dazu Rahmkartoffel und Gurkensalat Weißes Schokomousse a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9
Samstag	Linseneintopf mit Schnibbelwurst und Wurzelgemüse Obst a1,g,j,1,2,3,8,9
Sonntag	Buchstabensuppe Glasierter Schweinebraten dazu Knöpfe und Marktgemüse Nachtisch 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