

Speiseplan

22.6. - 28.6.2026 KW 26

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen
Montag	Graupensuppe Allgäuer Käsespätzle dazu grüner Salat Fruchtjoghurt a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Dienstag	Linsen-Karotten-Suppe Überbackener Blumenkohl In Käsesauce mit Salzkartoffel dazu Rote-Bete-Salat Pudding a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Mittwoch	Waldpilz-Cremesuppe Gebackene Grießschnitte mit Apfelmus a1,c,g,j,1,2,3,9
Donnerstag	Flädlesuppe Streifen vom Schwein mit hausgemachten Spätzle und Salat Pfirsichquark a1,c,g,j,k,1,2,3,9
Freitag	Brokkoli-Cremesuppe Seelachsfilet mit Weißwein-Kräutersoße dazu Salzkartoffeln und Tomatensalat Fruchtjoghurt a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9
Samstag	„Bunter Kartoffeltopf“ Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse und Kasslerwürfel Melone a1,g,j,1,2,3,8,9
Sonntag	Rinderbrühe mit Kräuterklößchen Sauerbraten mit Rotkraut und gebackene Kartoffeln Butterkekscreme 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