

Speiseplan

20.07. - 26.07. 2026 KW 30

Das Küchenteam
wünscht einen
guten Appetit!



Wochentag	Mittagessen	
Montag	Gemüsecremesuppe Soja Bolognese mit Spaghetti und grünem Salat, Reibekäse Aprikosen a1,c,g,j,f,k,1,2,3,9	
Dienstag	Rinderkraftbrühe mit Einlage Grillfleisch mit Gemüsereis, dazu Gurken-Tomatensalat Panna Cotta mit Fruchtsauce a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9	
Mittwoch	Karottencremesuppe Eierpfannenkuchen mit Zimt-Apfelkompott a1,c,g,j,1,2,3,9	
Donnerstag	Zwiebelsuppe Rostbratwurst aus der Stiftung dazu Ofenkartoffeln und Tomatensalat Wassermelone a1,c,g,j,k,1,2,3,8,9	
Freitag	Estragonsuppe Seelachsfilet im Eiermantel dazu Ebly„Zartweizen“ mit Provenzalischem Gemüse gemischt, dazu Tomatensoße Joghurt a1,c,d,g,j,1,2,3,9	
Samstag	Brättnöpflesuppe Eintopf mit Brättnöpfe und Kartoffeln Nachtisch a1,c,g,j,1,2,3,9	
Sonntag	Flädlesuppe Schweinefilet in Sauce Robert dazu Kroketten und Salat Minzcreme 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