

# Speiseplan

## 03.08. - 09.08. 2026 KW 32

Das Küchenteam  
wünscht einen  
guten Appetit!



| Wochentag  | Mittagessen                                                                                                                       |  |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Montag     | Blumenkohlcremesuppe<br>Tortellini in feiner Sauce<br>dazu Salat<br>Joghurt<br>a1,c,g,j,k,1,2,3,9                                 |  |
| Dienstag   | Grießsuppe<br>Oberländer Wurst mit Bayrisch Kraut<br>und Dampfkartoffeln<br>Wassermelone<br>a1,c,g,j,1,2,3,9                      |  |
| Mittwoch   | Gemüsesuppe<br>Quarkauflauf mit Pfirsichen<br>an feiner Vanillesauce<br>a1,c,g,j,1,2,3,9                                          |  |
| Donnerstag | Nudelsuppe<br>Schweinesteak „Holzfäller Art“ dazu<br>Bratkartoffel und Rettichsalat<br>Pudding<br>a1,c,g,j,k,1,2,3,9              |  |
| Freitag    | Lauchcremesuppe<br>Ragout von Edelfischen mit Gemüse-<br>streifen dazu Reis und Blattsalat<br>Fruchtquark<br>a1,c,d,g,j,k,1,2,3,9 |  |
| Samstag    | Hühnereintopf<br>Hühnereintopf mit<br>Gemüse und Nudeln<br>Obstsalat<br>a1,c,g,j,1,2,3,9                                          |  |
| Sonntag    | Flädlesuppe<br>Rinderschmorbraten mit<br>Kartoffelknödel und Karottengemüse<br>Nachtisch<br>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