

Speiseplan

20.07-14.08.2026



	Menü 1 KW 30 20.07-24.07.2026	Menü 2 KW 30 20.07-24.07.2026	Menü 1 KW 31 27.07-31.07.2026	Menü 2 KW 31 27.07-31.07.2026	Menü 1 KW 32 03.08-07.08.2026	Menü 2 KW 32 03.08-07.08.2026	Menü 1 KW 33 10.08-14.08.2026	Menü 2 KW 33 10.08-14.08.2026
Montag	Nudeln mit Bolognese a, l, c	Blumenkohl mit Hollandaise und Kartoffeln	Nudeln mit Tomaten-Gemüsesoße a, l	Frikadelle mit Gemüse und Kartoffeln	Nudeln mit Schinken-Sahnesoße a, l	Hähnchenschenkel mit Gemüse und Kartoffeln	Nudeln mit Tomatensoße und Jägerschnitte a, l, j, d	Schashlik-Pfanne mit Kartoffeln
Dienstag	1 gekochtes Ei mit Senfsoße und Kartoffeln l, a, c	Leberragout mit Kartoffeln	Geflügelschnitzel mit Karotte-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffeln l, c	Eierragout mit Kartoffelpüree	Puten-Gemüsegeschnetzeltes mit Reis l, a	Tortellini mit Tomatensoße	Königsberger Klops mit Kartoffeln und Rote Bete l	Gebratene Schupfnudeln mit Pilzsoße
Mittwoch	Eierpannkuchen mit Apfelmus c	Currywurst mit Ketchupsoße und Pommes	Milchreis mit Kirschen l, c, a	Leberkäse mit Bayrisch-Kraut und Kartoffeln	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße a, l	Grützwurst mit Sauerkraut und Püree	Griesbrei mit Erdbeeren c	Gebratenes Schweinesteak mit Gemüse und Kartoffeln
Donnerstag	Paniertes Fischfilet mit Dillsoße und Kartoffeln a, l, c	Kartoffeln mit Kräuterquark	Buntes Fischragout mit Reis g, l, c	Karotten-Hackpfanne und Kartoffeln	Fischfrikadelle mit Petersiliensoße und Kartoffeln l, c	Hähnchen-Reis -Pfanne	Gedünstetes Fischfilet mit Gemüsesoße und Reis c, l, g	Gemüse-Hollandaise mit Kartoffeln
Freitag	Hühner-Nudel-Eintopf d		Grüne Bohneneintopf mit Wursteinlage d		Chilli con Carne mit Brötchen d		Bunter Gemüseeintopf mit Fleischklößchen a, l, d	

Allergene: a) Eier und Erzeugnisse daraus b) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus c) Milch und Erzeugnisse daraus d) Sellerie und Erzeugnisse daraus e) Sesam und Erzeugnisse daraus f) Lupinen und Erzeugnisse daraus g) Fische und Erzeugnisse daraus h) Soja und Erzeugnisse daraus i) Schalenfrüchte j) Senf und Erzeugnisse daraus k) Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10 mg/kg bzw. 10 mg/l
l) Glutenhaltiges Getreide (Weizen) m) Weichtiere und Erzeugnisse daraus x) keine Allergene direkt enthalten

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff(en) 2) mit Konservierungsstoff(en) 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) mit Schwefeldioxid 6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel 12) enthält Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) mit Taurin