

Speiseplan Mittagessen

15.09.2025 bis 21.09.2025

| KW 38 | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Tages- suppe 1 | Rinderbrühe mit Eierstich a1-4,c,g | Kräuter- Cremesuppe | Broccoli- Cremesuppe | Tomaten- Cremesuppe | Blumenkohl- Cremesuppe | | Gemüse- Cremesuppe |
| Tages- salat | Gurkensalat 2,3 | | Eisbergsalat mit French-Dressing c,j | | Tomatensalat | | |
|  Tages- menü | Drellini a1,c mit Käse-Sahne- Sauce g | paniertes Schnitzel (Schwein) a1,c mit brauner Sauce Karottengemüse und Kartoffelpüree g | Köttbullar (Geflügel) a1-4,c mit Rahmsoße, a1-4,c,g Preiselbeeren und Salzkartoffeln | Frühlingsrolle a1,i mit Süß-Saurer Sauce, a1-4,c,i Mischgemüse und Curcumareis | Fischragout a1-4,c mit Bandnudeln a1,c,g | Erbseintopf a1-4,c,i mit Wienerle (Schwein)2,3,8,12 | Rindergulasch mit a1-4,c Bohngemüse und Serviettenknödel a1,c |
| Tages- suppe 2 | Pilzcreme- suppe | | | | | Lauchcreme- suppe | |
| Vegetari- sches Menü | Drellini a1,c mit Käse-Sahne- Sauce g | Gemüseschnitzel a1,c,i,j mit veg. brauner Sauce Karottengemüse und Kartoffelpüree g | veg. Köttbullar a1-4,c mit veg. Rahmsoße, a1-4,c,g Preiselbeeren und Salzkartoffeln | Karottensalat 2,3 Quarkkälchen c,g mit veg. Vanillasauce g | veg. Bratling a1-4,c,g,i,k mit Kräutersauce a1-4,c,g und Bandnudeln a1,c,g | Rettichsalat 2,3,g Gnocchi Mediterraneo in Tomatensoße a1,c | Tofugulasch mit a1-4,c Bohngemüse und Serviettenknödel a1,c |
| Dessert | Grieß-Dessert ^{a1,g} | Nektarine | Erdbeerpudding ^g | Pfirsichkompott | Caramellpudding ^g | Donauwelle ^{a1,c,g} | Panna Cotta ^g |

1 > mit Farbstoffen
2 > mit Konservierungsstoff
3 > mit Antioxidationsmittel
4< mit Geschmacksverstärker

5 > geschwefelt
6 > geschwärzt
7 > gewachst
8 > mit Phosphat

9> mit Süßungsmittel
10> enthält Phenylalanin- Quelle
11 > kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
12 > unter Schutzatmosphäre verpackt

Wir verwenden ausschließlich jodiertes Speisesalz.
Diabetiker angepasste Vollkost

Änderungen vorbehalten
Küchenleitung Ole Schmidt