

Speiseplan Mittagessen

22.09.2025 bis 28.09.2025

KW 39	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Tages- suppe 1	Blumenkohl- cremesuppe	Nudelsuppe a1,c	Karotten- cremesuppe	Gemüse- cremesuppe	Kürbiscreme- suppe		Zucchini- cremesuppe
Tages- salat	Karottensalat 2,3			Krautsalat 2,9	Eichblattsalat Essig /Öl Dressing		
 Tages- menü	Semmel-Knödel a,a1,g Champignon- Ragout	Geflügel-Cordon bleu a,c,g Bratensoße Rahmkohlrabi ^g Kartoffelecken	Kohlrabi-Kräuter- Medaillon a1,i,c Kräuter-Bechamel Kaisergemüse Salzkartoffeln	Fleischspieß (Schwein) 2,a,a1,c Paprikasoße Reis	Seelachsfilet "Müllerin" (Fisch) a1,d, g Dill-Sahnesoße ^g Hörnchennudeln a,a1,c	Gemüse Eintopf mit Wienerle (Schwein) 1,2,4,8,i,j,	Schweinenacken- braten Thymiansoße Erbsengemüse Kartoffelpüree ^g
Tages- suppe 2		Bärlauchcreme- suppe				Tomatencreme- suppe	
Vegetari- sches Menü	Semmel-Knödel a,a1,g Champignon- Ragout	Gemüse Taler a,a1,c,i Rahmsoße ^g Rahmkohlrabi ^g Kartoffelecken	Bohnensalat 2,3 Kartoffelpuffer a1, c Apfelmus 9	Vegetarischer Bratling a1-4,h1-7 Paprikasoße Kartoffelpüree ^g	Gemüse-Knusper- Bagel ^{a1, i} Dill-Sahnesoße ^g Hörnchennudeln a,a1,c	Rotkrautsalat 1,2,3 Käsespätzle a1,c,g mit Rahmsoße a1-4,c,g,i	Gemüsefrikadelle ^{a,c} Thymiansoße Erbsengemüse Kartoffelpüree ^g
Dessert	Fruchtjoghurt ^g	Pfirsich	Vanillepudding ^g	Banane	Griess-Dessert g,a,a1,	Windbeutel a,a1c,g,h1-h8	Puddingstrudel ^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