



















Speiseplan vom 06.07.2026-12.07.2026 (KW 28)

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Königsberger Klopse in Kapernsoße Salzkartoffeln  Rote Beete Pfirsichkompott	Rosenkohl- Kartoffelauf mit Schinken 	veg. Klopse in Kapernsoße Salzkartoffeln  Rote Beete Pfirsichkompott
Dienstag	Putengeschnetzeltes (Gyrosart) Kaisergemüse  Kartoffelpüree ⁷ Himbeertraum ⁷ mit Baiser	Pfirsichkompott Hähnchenbrust mit Paprikasoße  Eisbergsalat, Kartoffelpüree ⁷ Himbeertraum ⁷ mit Baiser	Gemüsebratling mit Paprikasoße  Kartoffelpüree ⁷ Himbeertraum ⁷ mit Baiser
Mittwoch	Wurstgulasch mit Reiseinlage  Mandarinenquark ⁷	Milchreis ⁷ mit heißen Kirschen Mandarinenquark ⁷	Gemischter Salat mit Gemüsebällchen ¹ Americandressing Mandarinenquark ⁷
Donnerstag	Hähnchen Cordon Bleu ¹  Spargel in heller Soße Salzkartoffeln Nusscreme ⁷	Züricher Schweinegeschnetzeltes Tomatensalat  Reis Nusscreme ⁷	Gemüserösti ¹ Spargel in heller Soße  Salzkartoffeln Nusscreme ⁷
Freitag	Roter Heringssalat ⁴ Bratkartoffeln 	Gegrilltes Fischfilet ⁴ , Zitronensoße ^{1,7} Salzkartoffeln Grüner Salat mit Zitrone  Grießspeise ⁷ mit Saft	Zwei gekochte Eier ³ Bratkartoffeln Grüner Salat mit Zitrone Grießspeise ⁷ mit Saft
Samstag	Weiße Bohnensuppe mit Rauchfleisch  Vanillepudding ⁷ mit Erdbeerhaube	Nudelauf mit Kochschinken Tomatensoße, Gurkensalat  Vanillepudding ⁷ mit Erdbeerhaube	veg. Nudelauf Tomatensoße, Gurkensalat  Vanillepudding ⁷ mit Erdbeerhaube
Sonntag	Putenbrustbraten Apfel - Rotkohl  Salzkartoffeln Rhabarbergrütze mit Vanillesoße ⁷	Paniertes Schweineschnitzel Broccoli mit Hollandaise  Salzkartoffeln Rhabarbergrütze mit Vanillesoße ⁷	Veg. Knusperschnitzel ¹  Apfel - Rotkohl Salzkartoffeln Rhabarbergrütze mit Vanillesoße ⁷

Vegetarisch



Allergene:

Erdnüsse ⁵

Senf ¹⁰

Zusatzstoffe:

geschwefelt ^e

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ^j

Fisch



Glutenhaltige Getreide ¹

Sojabohnen ⁶

Sesamsamen ¹¹

mit Farbstoff ^a

geschwärzt ^f

enthält eine Phenylalaninquelle ^k

Geflügel



Krebstiere ²

Milch ⁷

Sulfite ¹²

mit Konservierungsstoff ^b

gewachst ^g

mit Nitritpökelsalz ^m

Rindfleisch



Eier ³

Schalenfrüchte ⁸

Lupinen ¹³

mit Antioxidationsmittel ^c

mit Phosphat ^h

mit Nitrat ⁿ

Schweinefleisch



Fische ⁴

Sellerie ⁹

Weichtiere ¹⁴

mit Geschmacksverstärker ^d

mit Süßungsmittel ⁱ

Die Diätahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert