

















Speiseplan vom 22.06.2026 bis 28.06.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert	Kaffeemahlzeit	Abendbeilage
Montag 22.06.2026		Hackbällchen von Schwein und Rind/ Champignonrahmsoße/ Buttergemüse/ Röstinchen/  [EI, GG, ML, WZ / 0, 12, 30 / kcal: 550]	Penne Nudeln/ frisches Kräuterpesto mit Mandeln/ Eisbergsalat/ Joghurdressing/  [GG, MA, ML, SF, WZ / 0, 12 / kcal: 771]	Birnenkompott/ [KV / 0 / kcal: 51]	Biskuitrolle Himbeere [EI, GG, ML, WZ / 12 / kcal: 128]	Antipasti Salat/ [SU / 0, 2, 13 / kcal: 60]
Dienstag 23.06.2026		Pfirsich-Sahne-Hähnchen/ Erbsengemüse/ Reis/  [ML / 0, 12 / kcal: 552]	Broccoli-Nuss-Ecke/ Schnittlauchsoße/ Leipziger Allerlei/ Kartoffelpüree/  [EI, GG, HN, ML, SF, SU, WZ / 0, 12 / kcal: 333]	Cremiger Heidel beer-Quark/ [ML / 0 / kcal: 99]	Nuss-Karamell- Blech Kuchen [EI, GG, HN, ML, SF, WZ / 0 / kcal: 268]	Pommes frites/  [KV / 0 / kcal: 207]
Mittwoch 24.06.2026		Schnippelbohneintopf/ Mettwurstscheiben vom Schwein/  [SU / 0, 1, 2, 16 / kcal: 298]	Bunter Salatteller mit Käse, Ei und Kidneybohnen/ Cocktaildressing/ Landbrot/  [EI, GG, ML, RO, SE, SU, WZ / 0, 2, 7, 12, 13 / kcal: 552]	Pudding Vanille- Geschmack/ [ML / 0 / kcal: 104]	Streusel- Kirschkuchen eigene Herstellung [EI, GG, ML, WZ / 0, 12 / kcal: 405]	Bratherings- Röllchen [FI, GG, SE, WZ / 0 / kcal: 75]
Donnerstag 25.06.2026		Gulasch vom Schwein/ Apfel-Rotkohl/ Kartoffeln/  [SU / 0, 2, 7, 12, 13 / kcal: 382]	Ratatouille-Reispfanne mit Hirtenkäse/ Tomatensoße/  [ML / 0 / kcal: 356]	Rote Beeren Grütze/ flüssige Sahne [ML / 0 / kcal: 102]	Gebäckauswahl [EI, GG, HF, HN, ML, SF, SO, WZ / 0 / kcal: 262]	Fruchtkaltschal e Heidelbeer [KV / 0 / kcal: 86]
Freitag 26.06.2026		Backfisch/ Senfsoße/ Marktgemüse/ Schwenkkartoffeln/  [FI, GG, ML, SE, WZ / 0, 12 / kcal: 500]	Rührei/ Rahmspinat/ Kartoffelpüree/  [EI, ML, SU / 0, 12 / kcal: 448]	Stracciatella- Creme/ [ML, SO / 0 / kcal: 156]	Zitronenkranz [EI, GG, ML, WZ / 0 / kcal: 197]	Rohkostplatte [KV / 0 / kcal: 7]
Samstag 27.06.2026		Bunter Puten-Gemüse-Eintopf  [SL, SU / 0, 2 / kcal: 225]	Hausgemachter Kartoffel-Lauch- Eintopf/ Landbrot/  [GG, ML, RO, SL, SU, WZ / 0, 2 / kcal: 172]	Naturjoghurt/ Obst-Topping/ [ML / 0, 2, 12 / kcal: 95]	Rosinenbrot [GG, WZ / 0 / kcal: 107]	Waldorfsalat [EI, GG, HN, ML, SE, SF, SL, WZ / 1, 7 / kcal: 164]
Sonntag 28.06.2026		Schweinerückenbraten/ Bratensoße/ Prinzessbohnen/ Salzkartoffeln/  [KV / 0, 12 / kcal: 290]	Hausgemachter Kartoffelgratin/ Sahnesoße/ Lollo Rosso/ Essig Öl Dressing/  [ML, SE, SU / 0, 2, 12, 13 / kcal: 393]	Mousse au Chocolat/ [ML / 0 / kcal: 127]	Mandarinensah ne-Schnitte [EI, GG, ML, WZ / 0 / kcal: 257]	Festtagssuppe  [EI, GG, ML, SL, WZ / 0 / kcal: 43]

Allergene (Buchstaben) und Zusatzstoffe (Zahlen) sind gekennzeichnet. Die Übersicht entnehmen Sie bitte der separaten Legende. Änderungen vorbehalten! Da unser Betrieb weitere Allergene verarbeitet, ist eine unbeabsichtigte Kontamination mit anderen kennzeichnungspflichtigen Allergenen nicht ausgeschlossen.