

Speiseplan vom 10.08.2026 bis 16.08.2026

	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert	Kaffeemahlzeit	Abendbeilage
Montag 10.08.2026		Rührei/ Rahmspinat/ Kartoffelpüree/  [EI, ML, SU / 0, 12 / kcal: 427]	Penne Nudeln/ frisches Kräuterpesto mit Mandeln/ Eisbergsalat/ Joghurtdressing/  [GG, MA, ML, SF, WZ / 0, 12 / kcal: 771]	Birnenkompott/ [KV / 0 / kcal: 51]	Biskuitrolle Himbeere [EI, GG, ML, WZ / 12 / kcal: 128]	Waldorfsalat [EI, GG, HN, ML, SE, SF, SL, WZ / 1, 7 / kcal: 164]
Dienstag 11.08.2026		Pfirsich-Sahne-Hähnchen/ Reis/ Eisbergsalat/ Essig Öl Dressing/  [ML, SE, SU / 0, 2, 12, 13 / kcal: 476]	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- Bleckkuchen [EI, GG, HN, ML, SF, WZ / 0 / kcal: 268]	Pommes frites/  [KV / 0 / kcal: 207]
Mittwoch 12.08.2026		Weißer Bohneneintopf Mettwurstscheiben vom Schwein/  [SL / 0, 1, 2, 12, 16 / kcal: 394]	Bunter Salatteller mit Käse, Ei und Kidneybohnen/ Cocktaildressing/ Landbrot/  [EI, GG, ML, RO, SE, SU, WZ / 0, 2, 7, 12, 13 / kcal: 551]	Pudding Vanille- Geschmack/ Sahnehaube/ [ML / 0 / kcal: 133]	Streusel- Kirschkuchen eigene Herstellung [EI, GG, ML, WZ / 0, 12 / kcal: 403]	Matjesfilet mit Zwiebeln [FI, ML / 0, 1 / kcal: 78]
Donnerstag 13.08.2026		Kasseler geschnetzeltes vom Schwein an Senfsoße/ Buttergemüse/ Kartoffeln/  [ML, SE / 0, 1, 2, 12, 16 / kcal: 293]	Ratatouille-Reispfanne mit Hirtenkäse/ Tomatensoße/  [ML / 0 / kcal: 356]	Rote Beeren Grütze/ Vanillesoße/ [ML / 0, 12 / kcal: 91]	Gebäckauswahl [EI, GG, HF, HN, ML, SF, SO, WZ / 0 / kcal: 262]	Fruchtkaltschal e Heidelbeer [KV / 0 / kcal: 86]
Freitag 14.08.2026		Alaska-Seelachsfilet im Gemüsebett/ Bechamelsoße/ Broccoliröschen/ Kartoffelpüree/  [FI, ML, SL, SU / 0, 12 / kcal: 308]	Pfannkuchen mit Apfel-Rosinen- Füllung/ Vanillesoße/  [EI, GG, ML, WZ / 0, 12 / kcal: 319]	Stracciatella- Creme/ [ML, SO / 0 / kcal: 156]	Zitronenkranz [EI, GG, ML, WZ / 0 / kcal: 197]	Pfirsich- Mixmilch [ML / 0 / kcal: 58]
Samstag 15.08.2026		Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch vom Schwein/  [ML / 0 / kcal: 381]	Hausgemachter Kartoffel-Lauch- Eintopf/ Landbrot/  [GG, ML, RO, SL, SU, WZ / 0 / kcal: 170]	Naturjoghurt/ Obst-Topping/ [ML / 0, 2, 12 / kcal: 95]	Rosinenbrot [GG, WZ / 0 / kcal: 107]	Melone [KV / 0 / kcal: 34]
Sonntag 16.08.2026		Gefüllter Schweinenacknbraten an Bratensoße Prinzessbohnen mit Speck vom Schwein/ Salzkartoffeln/  [EI, GG, MA, ML, SF, WZ / 6 / kcal: 281]	Hausgemachter Kartoffelgratin/ Sahnesoße/ Lollo Rosso/ Essig Öl Dressing/  [EI, GG, ML, SL, WZ / 0 / kcal: 68]	Mousse au Chocolat/ [ML / 0 / kcal: 127]	Himbeer-Stracci atella-Schnitte [EI, GG, MA, ML, SF, WZ / 6 / kcal: 281]	Rinderkraftbrüh e mit Flädle mit Eierstich  [EI, GG, ML, SL, WZ / 0 / kcal: 68]

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.