

Speiseplan vom 24.08.2026 bis 30.08.2026

	Menü 1	Menü 2	Dessert	Kaffeemahlzeit	Abendbeilage
Montag 24.08.2026	Frikadelle vom Schwein/ Bratensoße/ Wirsingrahmgemüse Salzkartoffeln/  [EI, GG, ML, WZ / 0, 12 / kcal: 507]	Tomatensuppe mit Nudeln und Gemüsebällchen/ Baguette/  [EI, GG, ML, WZ / 0, 12 / kcal: 281]	Ananaskompott/ [KV / 0 / kcal: 56]	Butterkuchen [EI, GG, MA, ML, SF, WZ / 0 / kcal: 93]	Kohlrabibieresuppe [ML / 0 / kcal: 21]
Dienstag 25.08.2026	Hühnerfrikassee mit Spargel und Champignons/ Erbsengemüse/ Reis/  [ML / 0, 12 / kcal: 468]	Kartoffeltaschen mit Frischkäse- Kräuterfüllung/ mit Champignon a`la Creme/ fruchtiger Möhrensalat/  [ML / 0, 2, 12 / kcal: 398]	Quarkcreme mit Vanille-Geschmack/ [ML / 12 / kcal: 125]	Donuts [GG, ML, SO, WZ / 0 / kcal: 180]	Pommes frites/  [KV / 0 / kcal: 207]
Mittwoch 26.08.2026	Kartoffel- Kohlrabi- Möhren-Eintopf Bauchspeck vom Schwein/  [KV / 0, 1, 12 / kcal: 222]	Kartoffel- Kohlrabi- Möhren-Eintopf  [KV / 0, 12 / kcal: 154]	Joghurt Mango [ML / 0 / kcal: 105]	Gebäckauswahl [EI, GG, HF, HN, ML, SF, SO, WZ / 0 / kcal: 262]	
Donnerstag 27.08.2026	Original italienische Hackfleischsoße Bolognese vom Rind/ Spiralnudeln/ Eisbergsalat/ Essig Öl Dressing/  [GG, ML, SE, SL, SU, WZ / 0, 2, 13 / kcal: 605]	Hausgemachte Gemüselasagne mit roten Linsen/ Tomatensoße/ Eisbergsalat/ Essig Öl Dressing/  [EI, GG, ML, SE, SU, WZ / 0, 2, 12, 13 / kcal: 474]	Panna Cotta-Creme/ Pfirsichsoße/ [ML / 0 / kcal: 134]	Doppelkeks mit Kakaocremefüllung [GG, WZ / 0 / kcal: 242]	Obstsalat [KV / 0, 2 / kcal: 53]
Freitag 28.08.2026	Fischstäbchen aus Seelachs/ Schmand- Zitronen-Dip/ Salzkartoffeln/ Gurkensalat/  [FI, GG, ML, SE, SU, WZ / 0, 2, 13 / kcal: 524]	Kartoffel-Fenchel-Gratin/ provenzalische Kräutersoße/ bunter Salat/ Essig Öl Dressing/  [ML, SE, SU / 0, 2, 12, 13 / kcal: 551]	Waldfruchtpudding/ [ML / 0 / kcal: 124]	Zitronen-Biskuitrolle [EI, GG, ML, WZ / 0 / kcal: 126]	Fruchtkaltschale Heidelbeer [KV / 0 / kcal: 86]
Samstag 29.08.2026	Vignole- italienischer Frühlingsgabel Eintopf/ Mettwurstscheiben vom Schwein/  [KV / 0, 1, 2, 16 / kcal: 309]	Feiner Nudel-Eintopf mit gemischtem Gartengemüse/ Kaiserbrötchen/  [GG, WZ / 0, 12 / kcal: 284]	Mandarinen- Mascarpone-Creme/ Löffelbiskuit [EI, GG, ML, WZ / 0 / kcal: 145]	Rosinenbrot [GG, WZ / 0 / kcal: 107]	Rohkostplatte [KV / 0 / kcal: 7]
Sonntag 30.08.2026	Hähnchenbrust Piccata in Parmesan-Ei- Hülle/ Tomatensoße/ Buttergemüse/ Gnocchi/  [EI, GG, ML, WZ / 0, 12 / kcal: 533]	Sellerie-Knusper-Schnitzel/ Hollandaise/ Karottenscheiben/ Kartoffelpüree/  [EI, GG, ML, SL, SU, WZ / 0, 12 / kcal: 735]	Eisbecher Stracciatella [ML, SO / 12 / kcal: 177]	Heidelbeer- Limettenkuchen/ [GG, WZ / 0 / kcal: 239]	Festtagssuppe  [EI, GG, ML, SL, WZ / 0 / kcal: 44]

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.