

Speiseplan

	27.07. - 31.07.2026	03.08. - 07.08.2026	10.08. - 14.08.2026	17.08. - 21.08.2026
Montag	2 Königsberger Klopse (2,3,a) in Kapernsoße (a,k,t) mit Kartoffeln und Rote Betesalat(2)	Vollkornnudeln (a) mit 3 Hackfleischklößchen(a,g) und Basilikumsoße(a,t) Obst der Saison	Blumenkohl-Käse-Schnitzel (a,k,t) mit Reis , Soße(a) und Obst d.Saison	Rahmspinat (k) ,Kartoffeln, Kräuterrührei (g,k), Obst d.Saison
Dienstag	Milchreis(k) mit Zimtucker und Erdbeerkompott Kartoffelsuppe (t) mit Wienerscheiben(3,u) und Erdbeerkompott	Schweinegulasch(a,u) mit böhmische Knödel (a) und Rotkohl	Currywurst (2,t) in fruchtiger Currysoße(a) mit Kartoffelbrei (3,k)	saftiges Hähnchenschnitzel (a,g) mit Kartoffeln, Gemüse(t,w) und Soße (a)
Mittwoch	Kräuterquark(k),Kartoffeln, Butter (k) und Cockailtomaten	vegetarisches Bauernfrühstück(a,g,k) mit Salatbeilage	paniertes Seehechtfilet(a,h) Kartoffeln, Soße(a) und Gurkensalat	Gabelspaghetti (a,g) mit Schinkensahnesoße (3,a,k) und Reibekäse(1,k)
Donnerstag	Seelachs paniert (a,h) mit Kartoffeln und Möhren und Soße (a)	Grillfisch(h) an BIOGemüse (t,w) dazu Kartoffeln, Obst d.Saison	Makkaroni (a) mit Jagdwurst- würfel (2,3,u),Tomatensoße(a,t) Reibekäse (1,k)	Seelachs mit Honig-Senffüllung (a,h,u) mit Kartoffeln(3,k) und Senfsoße (a,t,u) Rotkohl
Freitag	bunter Gemüseeintopf (t,w) und Vollkornbrot (a,b) Fruchtquark (k,1,2,4)	Blumenkohlsuppe (k,t) 3 Eierkuchen(a,g,k) mit Zucker und Apfelmus (3)	Hühnernudeleintopf (a,g,t,w)mit Vollkornbrot (a,b) Fruchtjoghurt (k)	Gemüsesuppe der Saison (t) Kaiserschmarn (a,g,k) und Apfelmus(3) (vegetarisch)

Änderungen vorbehalten! wir benutzen ausschließlich Jod Salz!

Zusatzstoffe: 1)Farbstoffe 2)Konservierungsstoffe 3)Antioxidationsmittel 4)Geschmacksverstärker 5)geschwefelt 9)Süßungsmittel

BIO Produkt; vegetarische Speisen; Vollkornprodukt

Allergene: a)Weizen b)Roggen c)Dinkel d)Gerste e)Hafer f)Krebstiere g)Eier h)Fisch i)Erdnüsse j)Sojabohnen k)Milch t)Sellerie u)Senf v)Sesamsamen w)Lupinen y)Schwefeldioxid und Sulfite

