



# Speiseplan

vom 15.06. bis 21.06.2026

08

Fruchtsuppe 1 (120Kcal)

06

Klare Brühe, A1,C,G,I (80 kcal),

07

Cremesuppe 4,15,A1,C,G,I (100 kcal)

60

Tagesdessert 1,F,G,H1,H2 (100Kcal)

	01 Menü		02 Menü		03 Menü, Fleischfrei	
Mo.	<b>Spaghetti Bolognese mit Bio- Spaghetti Salat in Essig-Öl</b>	A1, A1, 2,3,5,9,I,J,L 690 kcal	<b>Putenbraten Brokkoli Salzkartoffeln</b>	A1,I,  320 kcal	<b>Spaghetti veg. Bolognese mit Bio Spaghetti Salat in Essig-Öl</b>	A1, A1 2,3,5,I,J,9,L 590 kcal
Di.	<b>Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch</b>	2,3,8,I 440 kcal	<b>Hackbraten Kohlrabi Salzkartoffeln</b>	A1,C,G,I,J A1 400 kcal	<b>Gemüselasagne Gurkensalat</b>	15,A1,C,G 3,5,9,J,L 700 kcal
Mi.	<b>Zwiebelrostbraten Erbsen Salzkartoffeln</b>	A1,I,J 840 kcal	<b>Geschnetzeltes Blumenkohl Bio- Fusilli</b>	A1,I,J, A1 A1, 350 kcal	<b>Gefüllte Zucchini Ratatouillegemüse Bio- Fusilli</b>	G A1 A1,G, 270 kcal
Do.	<b>Geschmortes Rippenstück Wirsinggemüse Salzkartoffeln</b>	A1,I,J 2,3,8,A1,G, 770 kcal	<b>Hühnerfrikassee Reis Bio-Scheibenmöhren</b>	A1,G 360 kcal	<b>Salatschale Mozzarella, Tomate, Joghurdressing Brötchen</b>	1,3,5,9,A1,C, G,J,L G A1,A2,A3,A4 ,F,K 674 kcal
Fr.	<b>Gebr. Fischfilet Remouladensoße Leipziger Allerlei Salzkartoffeln</b>	A1,G,J A1,C,G,J, 510 kcal	<b>Rührei Rahmspinat Kartoffelpüree</b>	C,G,I A1,G 15,G 410 kcal	<b>Veg. Paprikaschote Vollkornreis Salat In Essig,Öl</b>	A1,I,J, 2,3,5,9,I,J,L 390 kcal
Sa.	<b>Wirsingroulade Specksoße Salzkartoffeln</b>	A1,G,J A1,G,I,J,2,3, 8 780 kcal	<b>Deftiger Hühnersuppentopf mit Bio Möhren</b>	A1,C,I 315 kcal	<b>Kartoffelgratin Salat in Essig,Öl</b>	15,C,G,I, 2,3,5,9,I,J,L 530 kcal
So.	<b>Schweineschnitzel Rahmsoße grüne Bohnen Salzkartoffeln</b>	A1, A1,G,I,J 480 kcal	<b>Geflügelroulade Rahmsoße grüne Bohnen Salzkartoffeln</b>	2,A1,G, A1,G,I,J 440 kcal	<b>Veg. Schnitzel Tomatensoße grüne Bohnen Gemüserais</b>	A1, I A1 480 kcal

Vegetarisch



Vegan

Die als „Bio“ gekennzeichneten unterstrichenen Zutaten bieten wir Ihnen in Bio-Qualität an

1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoffe 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7.gewachst, 8.mit Phosphat, 9. mit Süßstoff, 10. enthält eine Phenylalanin-Quelle, 15. unter Schutzatmosphäre verpackt 17. Koffein

A1. Weizen, A2. Roggen, A3.Gerste, A4.Hafer B. Krebstiere, C. Eier, D. Fisch, E. Erdnüsse, F. Soja, G. Milch/Laktose,H1. Mandeln, H2. Haselnüsse, H3. Walnüsse H4. Cashewkerne, H5. Pecannüsse, H6. Paranüsse, H7. Pistazien, H8. Macadamianüsse, I. Sellerie, J. Senf, K. Sesam, L. Schwefeldioxid/Sulfit, M. Lupinen, N. Weichtiere Eine Kreuzkontamination durch Spuren von Allergenen kann nicht ausgeschlossen werden!

Änderungen vorbehalten!

S1

Wir wünschen einen „Guten Appetit

