



Speiseplan

Vom 22.06. bis 28.06.2026

08

Fruchtsuppe 1 (120Kcal)

06

Klare Brühe, A1,C,G,I (80 kcal),

07

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

60

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

Nummer hier eintragen

	01 Menü		02 Menü		03 Menü, Fleischfrei	
Mo.	Penne al Arrabiata mit Bio Penne Mischsalat in Essig Öl	A1 G3 2,3,5,9 I,J,L 280 Kcal	Königsberger Klopse leichtes Gemüse Salzkartoffeln	A1,C,G 420 Kcal	Deftige Kartoffelsuppe mit Bio Kokosmilch	 I 180 Kcal
Di.	Lasagne Salat Joghurtdressing	15,A1,C,G 1,2,3,5,9, A1,C,G,I,J,L 550 kcal	Gemüse Eintopf Rindfleisch	I 240 Kcal	Gemüse Eintopf Maultaschen	 I A1 230 Kcal
Mi.	Hähnchen Cordon Bleu Erbsen gebratenen Kartoffeln	1,2,3,8 A1,G,I 480 Kcal	Gedünstetes Rindfleisch Kräuterrahm, Fingermöhren, Kartoffeln	I A1,G,I 390 Kcal	Salatschale Feta, grü. Oliven Joghurtdressing Brötchen	 1,3,5,9, C,G,J,L G, 3, A1,A2,A3, A4,F,K 730 kcal
Do.	Mediterranes Steak Ratatouille Gemüse Gnocchi	A1 A1 550 Kcal	Chicken-Kokoscurry Bio Kokosmilch, Kürbis und Bohnen Reis	A1 390 Kcal	Tortelloni Ratatouillegemüse Salat Essig-Öl.	 A1, A1, 2,3,5,9,I,J,L 570 kcal
Fr.	Schlemmerfischfilet Dillreis Gurkensalat	A1,G, 2,3,5,9,J,L 520 kcal	Milchreis Zimtucker	9 430 kcal	Schupfnudeln Sauerkraut Salat in Essig-Öl	 A1,C,G, G 2,3,5,9,I,J,L 560 kcal
Sa.	Deftiger Wirsing Eintopf Hackfleisch	15 280 kcal	Putenrahm- Geschnetzeltes Broccoli Reis	A1,C,G,I 370 kcal	Nudelaufbau Tomatensoße Blattsalat in Essig.Öl	 15,A1,C,G,I A1 2,3,9,5,I,J,L 470 kcal
So.	Schweinerollbraten Marktgemüse Salzkartoffeln	A1,G,I,J 600 Kcal	Geflügelsteak Möhren-Käsekruste Tomatensoße Marktgemüse Bandnudeln	15,G,I,C A1 A1,C 550Kcal	Broccoli-Nussecke Tomatensoße Bandnudeln Salat mit Essig-Öl	 A1,C,H2 A1 A1,C 2,3,5,9,I,J,L 500 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!

S2

Wir wünschen einen „Guten Appetit“

