

Speiseplan vom 08.07. – 14.07.2024

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Mo	Tomatencremesuppe Milchreis mit Zimt, Zucker und Butterschaum *G*M 630 kcal	Tomatencremesuppe Tomatenrührei mit Erbsengemüse und Stampfkartoffeln *G*M*E 590 kcal	Tomatencremesuppe Chili sin Carne *G*M*E 623 kcal	Tutti Frutti *G*M 240 kcal
Di	Gemüsecremesuppe Leberkäse in Soße, Bohnen und Salzkartoffeln *S*G*M*E*D 627 kcal	Gemüsecremesuppe Gemüse-Kartoffelpfanne mit geräucherter Putenbrust *G*M*E 612 kcal	Gemüsecremesuppe Leckeres Ofengemüse mit Hüttenkäse *G*M*I 589 kcal	Karamell- pudding mit Sahne *G*M 240 kcal
Mi	Eisbergsalat Linseneintopf mit Fleischeinlage *I*M 599 kcal	Eisbergsalat Thunfischpizza *E*M*G 605 kcal	Eisbergsalat Rosenkohlcurry mit Räuchertofu *A*G*M*I 602 kcal	Sanddorn- Quarkspeise *G*M 172 kcal
Do	Champignoncremesuppe Kohlrouladen in Soße und Salzkartoffeln S*G*M*E 630 kcal	Champignoncremesuppe Putenschnitzel mit Rahmsoße Mischgemüse und Kartoffelstampf *E*G*M 625 kcal	Champignoncremesuppe Veg. Schnitzel in Rahm- soße mit Mischgemüse und Kartoffelstampf *E*A*G*M 635 kcal	Erdbeer- Rhabarber- Mousse *G*M 244 kcal
Fr	Gurkensalat Herzhaftes Kartoffelgratin mit überbackenem Fischfilet *E*G*M*F 654 kcal	Gurkensalat Buntes Hühnerfrikassee mit Reis *G*M*D 612 kcal	Gurkensalat Tiroler Kaiserschmarrn mit Vanillesoße *I*M*G 645 kcal	Fruchtgrütze mit Vanillesoße *G*M 230 kcal
Sa	Bohnensalat Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch *I*S*G*M 544 kcal	Bohnensalat Warmer Kartoffelsalat mit Geflügelfrikadellen *G*M*D*E 599 kcal	Bohnensalat Linsencurry mit Brötchen *I*E*G*M 624kcal	Pflaumen- Quarkspeise *G*M 172 kcal
So	Gemüsebrühe mit Kräutern Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen *E*G*M 627 kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Putenoberkeulenbraten in Orangen- soße auf Möhrengemüse mit Püree *G*M 612 kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Grünkernbratling auf Möhren-Lauchgemüse, Püree *G*M*E 645 kcal	Amarena- Mousse *G*M 240 kcal

G*Gluten, K*Krebse, E*Eier, F*Fisch, N*Nüsse, M*Milch, A*Soja, D*Senf, C*Weichtiere, L*Lupinen, J*Sesam, I*Sellerie,
H*Schwefel+Sulfite *S Schweinefleisch Diäten werden individuell erstellt. Änderungen vorbehalten