

Speiseplan vom 04.08.- 10.08.2025

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Mo	Champignoncremesuppe Schinken-Nudel-Auflauf mit Champignons und Tomaten S*E*G*M 630 kcal	Champignoncremesuppe Semmelknödel mit Champignonragout *G*M*E 574 kcal	Champignoncremesuppe Frühlingsrollen mit Joghurtdip *G*M*E*A 645 kcal	Pflaumen- kompott auf Vanillepudding *G*M 240 kcal
Di	Kartoffelcremesuppe Schweinebraten mit Petersilien- kartoffeln und Kohlrabigemüse *S*G*M*E*D*I 670 kcal	Kartoffelcremesuppe Mettbällchen in Sahnesoße Paprika-Gemüse, Salzkartoffeln *S*G*M*E*I 610 kcal	Kartoffelcremesuppe Süßkartoffeln mit buntem Gemüse *G*M*I 645 kcal	Buttermilch- speise *G*M 240 kcal
Mi	Eisbergsalat Bunter Gemüseeintopf mit Fleischeinlage *I*S*G*M 599 kcal	Eisbergsalat Spaghetti Carbonara *M*G*S 578 kcal	Eisbergsalat Herzhafte Gemüsepizza *G*M*I 602 kcal	Sandorn- Quarkspeise *G*M 172 kcal
Do	Gurkensalat Zwiebelfleisch mit Remoulade und Röstkartoffeln *S*G*M*E 640 kcal	Gemüsecremesuppe Würstchen im Röstimantel mit Kohlrabi in Rahm *G*M*E*S 599 kcal	Gemüsecremesuppe Grießauflauf mit Kirschen *E*G*M 625kcal	Schokoladen- pudding mit Sahnehaube *G*M 244 kcal
Fr	Bohnensalat Überbackenes Fischfilet Bordelaise mit Schmandkartoffeln *G*M*F 654 kcal	Tomatencremesuppe Jägerschnitte mit Blumenkohl in Rahm und Salzkartoffeln *S*G*M*E 520 kcal	Tomatencremesuppe Falafelbällchen in Soße mit Gemüse und Schmandkartoffeln *E*M*G 486 kcal	Rote Fruchtgrütze mit Vanillesoße *G*M 240 kcal
Sa	Eisbergsalat Reiseintopf mit Fleischeinlage I*S*G*M 650 kcal	Eisbergsalat Bratwürstchen mit Bohnengemüse ,Kartoffelstampf S*G*M*D 599kcal	Eisbergsalat Deftiges Sauerkraut mit Schupfnudeln *G*M 624kcal	Heidelbeer- Quarkspeise *G*M 172 kcal
So	Spargelcremesuppe Schnitzel mit Champignonsoße, Spargel und Salzkartoffeln *G*M*D*S*E*I* 670 kcal	Rote-Bete-Salat Geflügelklöße in Kapernsoße mit Salzkartoffeln *G*M 630 kcal	Spargelcremesuppe Gemüselasagne *G*M*E 645 kcal	Orangen 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