

Speiseplan vom 13.07.- 19.07.2026

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Mo	Eisbergsalat Herzhafte Lasagne mit Tomatensoße *G*M 630 kcal	Eisbergsalat Blumenkohl mit gekochtem Schinken, Petersilienrahm und Salzkartoffeln *S*G*M*E 602 kcal	 Eisbergsalat Rotes Linsencurry mit Süßkartoffeln *G*M 566 kcal	Apfelschnee *G*M 240 kcal
Di	Rote-Bete-Salat Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln *S*G*M*E*D 670 kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Eierragout mit Spargel und Champignons, Erbsengemüse und Salzkartoffeln G*M*E* 590 kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Bunte Hirsepfanne mit Gemüse und Falafel *G*M*I 589 kcal	Birne Helene *G*M 240 kcal
Mi	Gemischter Salat Chinakohl-Hackeintopf  S*I*G 599 kcal	Gemischter Salat Gefüllte Tomaten in Béchamelsauce und Reis *M*G*E* 630 kcal	Gemischter Salat Herzhafte Kartoffelpizza Tomate-Mozzarella *E*G*M*I 602 kcal	Kirsch Quarkspeise *G*M 172 kcal
Do	Tomatencremesuppe Nackenbraten in Soße mit Sommergemüse und Salzkartoffeln *S*G*M 627kcal	Tomatencremesuppe Paniertes Hähnchenschnitzel in Paprikasoße mit Mischgemüse und Reis *E*G*M 588 kcal	Tomatencremesuppe Leckerer Grießbrei mit Himbeersirup *G*M 650 kcal	Orangen- pudding mit Sahne *G*M 244 kcal
Fr	Apfel-Möhrensalat Gedünstetes Fischfilet mit Dillsoße und Salzkartoffeln *G*M*F 615 kcal	Apfel-Möhrensalat Warmer Kartoffelsalat mit Frikadelle *S*G*M*E 599 kcal	Apfel-Möhrensalat Spaghetti mit Tomatensoße *I*M*G 645 kcal	Buttermilch- speise *G*M 230 kcal
Sa	Eisbergsalat Kartoffeleintopf mit Fleischeinlage I*S*G*M 544 kcal	Eisbergsalat Putengeschnetzeltes süß-sauer mit Karottenscheiben und Reis *G*M*D 599kcal	Eisbergsalat Lauchkuchen mit Fetakäse  *E*G*M 624kcal	Mandarinen Quarkspeise *G*M 172 kcal
So	Spargelcremesuppe Züricher Geschnetzeltes auf Berner Rösti mit Blumenkohl S*G*M 627 kcal	Spargelcremesuppe Kohlrabi-Ragout mit Mettbällchen und Salzkartoffeln *S*G*M*E 612 kcal	Spargelcremesuppe Gemüsepuffer mit Joghurt-Dip *G*M*E 645 kcal	Eis *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