

Speiseplan vom 20.07.-26.07.2026

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Mo	Tomatensuppe Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanillesoße *E*G*M 630 kcal	Tomatensuppe Wurstchengulasch mit Mischgemüse und Nudeln *S*G*M*E 594 kcal	Tomatensuppe Herzhafte Kürbisschnitten mit Joghurt-Schmand-Dip *G*M 566 kcal	Pfirsichkompott *G*M 240 kcal
Di	Gemüsebrühe mit Kräutern Kassler mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln *S*G*M*E*D 670 kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Elsässer Flammkuchen *S*G*M* 590 kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Spaghetti mit vegetarischer Linsenbolognese *G*M*I 589 kcal	Grießpudding mit Sirup *G*M 240 kcal
Mi	Eisbergsalat Blumenkohlentopf mit Fleischeinlage *I*S*M 599 kcal	 Eisbergsalat Geflügelbratwurst mit Porreegemüse und Stampfkartoffeln *S*M*G*I 630 kcal	Eisbergsalat Vegetarische Kohlroulade in Soße mit Salzkartoffeln *G*M*I*A 602 kcal	Waldfrucht Quarkspeise *G*M 172 kcal
Do	Gemüsecremesuppe Schaschlik-Pfanne mit Bandnudeln *S*G*M*E 599 kcal	Gemüsecremesuppe Sellerieschnitzel mit Preiselbeer-Kompott *I*E*G*M 588 kcal	Gemüsecremesuppe Grillgemüse mit Kräuterquark *G*M 605 kcal	Gelbe Fruchtgrütze mit Vanillesoße *G*M 244 kcal
Fr	Gurkensalat Gebratenes Fischfilet mit Risoleekartoffeln und Remoulade *E*G*F 654 kcal	Kartoffelcremesuppe Senfeier mit Karottenscheiben und Salzkartoffeln *G*M*E*D* 564 kcal	Kartoffelcremesuppe Käsespätzle mit Röstzwiebeln  *I*M*G 645 kcal	Buttermilch- speise Orange *G*M 230 kcal
Sa	Gemischter Salat Bunter Gemüseeintopf mit Rindfleischeinlage I*G*M 544 kcal	Gemischter Salat Herzhafte Kartoffelpizza  *G*M* 625kcal	Grünkerncremesuppe Milchnudeln *G*M 624kcal	Vanille Quarkspeise *G*M 172 kcal
So	Karotten-Ingwersuppe Tafelspitz in Meerrettichsoße, Rotkohl und Salzkartoffeln *G*M 630 kcal	Karotten-Ingwersuppe Putenschnitzel mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln *G*M*E 645 kcal	Karotten-Ingwersuppe Tofubraten in Rahmsoße mit Mischgemüse, Salzkartoffeln *G*M*E*A 625 kcal	Bayrisch Creme mit Fruchtmarm *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