

Speiseplan vom 12.10.- 18.10.2026

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Mo	Kartoffelcremesuppe Süßer Quarkauflauf mit Kirschen *E*G*M 630 kcal	Kartoffelcremesuppe Geflügelfrikadelle mit Gemüse in Rahm und Stampfkartoffeln *G*M*E 574 kcal	Kartoffelcremesuppe Süßer Quarkauflauf mit Kirschen  *G*M*E 630 kcal	Fruchtgrütze mit Sahne *G*M 240 kcal
Di	Spargelcremesuppe Züricher Geschnetzeltes auf Berner Röstli und Broccoli *G*M*E*D*S 627 kcal	Spargelcremesuppe Blumenkohlröschen mit Kräuter- remoulade, gekochtem Schinken und Salzkartoffeln *S*G*M* 590 kcal	Eisbergsalat Gefüllte Teigtaschen Toskana und Tomatensoße *G*M*A*I 589 kcal	Tiramisu *G*M 240 kcal
Mi	Eisbergsalat Herzhafter Erbseneintopf mit Fleischeinlage *I*S 599 kcal	Karottencremesuppe Gebratenes Kohlgemüse mit Hackfleisch und Salzkartoffeln *S*M*G 630 kcal	Eisbergsalat Kartoffelgulasch nach Szegendiner Art *M*I 537 kcal	Himbeer- Quarkspeise *G*M 172 kcal
Do	Kartoffelcremesuppe Currywurst mit Kartoffelsalat *G*M*E*S 655 kcal	Kartoffelcremesuppe Speckpfannkuchen mit Salatbeilage *E*G*M*S 588 kcal	Kartoffelcremesuppe Bunte Hirsepfanne mit Gemüse und Falafel *E*G*M*I 589kcal	Schokoladen- pudding mit Vanillesoße *G*M 244 kcal
Fr	Gemischter Salat Seelachsfilet mit Risoleekartoffeln und Remouladensoße *G*M*F 654 kcal	 Brokkolicremesuppe Zwiebackauflauf mit Vanillesoße *G*M*E 564 kcal	Gem. Salat Kartoffelpizza Margherita  *I*M*G 645 kcal	Buttermilch- speise *G*M 230 kcal
Sa	Eisbergsalat Italienische Minestrone mit Mettenden I*S*G*M 544 kcal	Eisbergsalat Chili con Carne mit Baguette *S*G*M*D 599kcal	Tomatensuppe Veg. Bratwurst mit Kartoffel-Gurkensalat *E*G*M 624kcal	Quarkspeise *G*M 172 kcal
So	Gemüsebrühe mit Kräutern Roulade in Soße mit Rotkraut und Salzkartoffeln *G*M 627 kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Hacksteak in Pfefferrahmsoße mit Pariser Karotten und Salzkartoffeln *G*M 612 kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Veg. Geschnetzeltes mit Champignon Gemüse und Reis *G*M*E 645 kcal	Marzipan 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