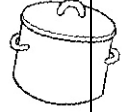


Speiseplan vom 26.10.- 01.11.2026

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch	Dessert
Mo	Kartoffelcremesuppe Spaghetti Bolognese S*E*G*M 590 kcal	Kartoffelcremesuppe Griesbrei mit Früchten *G*M*E 644 kcal	Kartoffelcremesuppe Champignonraquout mit Rösti *G*M*E 566 kcal	Fruchtgrütze mit Sahne *G*M 244 kcal
Di	Spargelcremesuppe Hähnchengeschnetzeltes mit Blumenkohl und Spätzle *G*M*E* 627 kcal	Spargelcremesuppe Bandnudeln mit Spinatsoße  *S*E*G*M* 590 kcal	Eisbergsalat Bunte Gemüsepfanne mit Feta *G*M*E 510 kcal	Mandelpudding *G*M 240 kcal
Mi	Eisbergsalat Kürbis- Kartoffeleintopf *I*S 599 kcal	Eisbergsalat Blumenkohl-Käsebratling mit Sahnesoße und Kartoffelpüree *M*G 630 kcal	Eisbergsalat Nudelauflauf mit Tomate- Mozzarella *M*I 452 kcal	Himbeer- Quarkspeise *G*M 172 kcal
Do	Gurkensalat Kohlrouladen in Soße mit Salzkartoffeln *G*M*E*S 622 kcal	Gurkensalat Tortellini-Gratin mit Tomatensoße *E*G*M*S 620 kcal	Gurkensalat Kohlrouladen in Soße mit Salzkartoffel *E*G*M*I 510kcal	Schokoladen- pudding mit Vanillesoße *G*M 260 kcal
Fr	Gemischter Salat Gedünsteter Fisch in Kräutersoße mit Gemüse und Risoleekartoffeln *G*M*F 654 kcal	Gemischter Salat Asiatische Reispfanne mit Hähnchen *G*M*E 564 kcal	Gemischter Salat Kräuterrührei mit Karottenscheiben und Püree *I*M*G 645 kcal	Buttermilch- speise *G*M 220 kcal
Sa	Eisbergsalat Hühnernudeleintopf  I*G* 544 kcal	Eisbergsalat Bratwurst-Spieße mit Pilzen und Tomatenreis *S*G*M* 400 kcal	Tomatensuppe Chili sin Carne mit Baguette *E*G*M 624kcal	Quarkspeise *G*M 172 kcal
So	Gemüsebrühe mit Kräutern Tafelspitz in Meerrettichsoße Rotkohl und Salzkartoffeln *G*M 627 kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Paprika-Sahne-Hähnchen mit salzkartoffeln *G*M 612 kcal	Gemüsebrühe mit Kräutern Veg. Geschnetzeltes mit Champignon Gemüse und Reis *G*M*E 645 kcal	Marzipan- Mousse *G*M 280 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