



Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü vegetarisch	
Montag 01.09.2025	Gabelspaghetti _{e,w,w1} Rinderrahmgulasch ₁ Aprikosenjoghurt _{25,1}	Spargelcremesuppe ₁ gebackene Kartoffelpuffer _{e,w,w1} ,Zucker Portion Aprikosenjoghurt _{25,1}	
Dienstag 02.09.2025	Möhreneintopf mit Rindfleisch _d Mangomus	gebratener Blumenkohl _{e,w,w1} ,Kartoffelpüree ₁ Mangomus	
Mittwoch 03.09.2025	paniertes Hähnchenschnitzel _{7,w,w1} ,Bratensoße _{w,w1} ,Mischgemüse ₁ ,Salzkartoffeln _{1,1} Apfelkompott	Grießbrei _{1,w,w1} ,zerlassene Butter ₁ ,Zimtzucker Apfelkompott	
Donnerstag 04.09.2025	Gefüllte Paprika _{e,SuG,w,w1} ,Bratensoße ,Dampfreis Himbeerpudding	gebackener Camembert _{1,w,w1} ,Kartoffelecken Preiselbeeren Himbeerpudding	
Freitag 05.09.2025	Seelachs gedünstet _f ,Dill - Senfsoße _{1,d,l,p,w,w1} ,Broccoliröschen ,Salzkartoffeln _{1,1} ,Bohnensalat _{1,10,3,x}	Gefüllte Zucchini ₁ ,Petersilienkartoffeln _{1,1} ,Bohnensalat _{1,10,3,x}	
Samstag 06.09.2025	Weißkohleintopf mit Hackfleisch _{1,d,1,SuG} Sahnepudding ₁	Schwarzwurzelragout mit Pilzen _{1,3,d,1,w,w1,x} ,Salzkartoffeln _{1,1} Sahnepudding ₁	
Sonntag 07.09.2025	Schweinshaxe _{7,SuG} ,Mandarinenkompott ,Sauerkraut ,Salzkartoffeln _{1,1}	buntes Eierfrikassee _{1,d,e,1,w,w1} ,Kartoffelpüree ₁ Mandarine ₂	

Allergene/Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 10 = geschwefelt, 2 = mit Konservierungsstoff, 25 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 3 = mit Antioxidationsmittel, 7 = mit Phosphat, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eierzeugnisse, f = Fisch und Fischerzeugnisse, l = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose, p = Senf und Senferzeugnisse, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide, w1 = Weizen, x = Schwefeldioxide/Sulfite