



# Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü 3	
Montag 06.07.2026	Krautnudeln mit Jagdwurst <sub>1,2,3,7,d,e,l,p,SuG,w,w1</sub> Bananenjoghurt <sub>1</sub>	Eier in Senfsoße <sub>d,e,p,w,w1</sub> , Kartoffelpüree <sub>1</sub> Bananenjoghurt <sub>1</sub>	
Dienstag 07.07.2026	Chili con Carne mit Mais, Bohnen und Rindfleisch Kirschkompott	Bauernfrühstück vegetarisch <sub>5,e</sub> , Rote Bete <sub>5</sub>	
Mittwoch 08.07.2026	Milchreis <sub>1</sub> , Butter <sub>1</sub> , Zimtucker Erdbeerkompott	Cordon bleu, Hähnchen <sub>1,2,d,l,w,w1</sub> , Möhren- Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln <sub>1,1</sub> Erdbeerkompott	
Donnerstag 09.07.2026	Rahmchampignons <sub>1,1,w,w1</sub> , Zwiebelmauke <sub>1,1</sub> Nuss-Nougatpudding <sub>1,n,n2</sub>	Leberwurstfülle <sub>w,w1</sub> , Sauerkraut <sub>2,3,SuG</sub> , Kartoffelpüree <sub>1</sub> Nuss-Nougatpudding <sub>1,n,n2</sub>	
Freitag 10.07.2026	Einmarinierter Hering <sub>1,5,e,l</sub> Pellkartoffel Pfirsichkompott	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <sub>1</sub> , Ratatouillegemüse Pfirsichkompott	
Samstag 11.07.2026	Kohlrabieintopf mit Rind <sub>1,d,l,w,w1</sub> Karamellpudding <sub>1</sub>	Hefeklöße <sub>e,w,w1</sub> , Heidelbeeren <sub>1</sub> Karamellpudding <sub>1</sub>	
Sonntag 12.07.2026	Sahniger Putengulasch <sub>1,w,w1</sub> , Möhrengemüse <sub>1,1</sub> , Salzkartoffeln <sub>1,1</sub> Mandarine <sub>2</sub>	Herzragout <sub>1,d,l</sub> , Kartoffeln <sub>1,1</sub> Mandarine <sub>2</sub>	

**Allergene/Zusatzstoffe:** 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Süßungsmitteln, 7 = mit Phosphat, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eierzeugnisse, l = Milch- und Milcherzeugnisse einschl. Lactose, n = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, n2 = Haselnüsse, p = Senf und Senferzeugnisse, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide, w1 = Weizen