



Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü vegetarisch	
Montag 11.08.2025	Putenrahmgescnnetztes ₁ , Maccaroni _{e,w,w1} Naturjoghurt ₁ Kirschsoße	Spargelcremesuppe ₁ Buttermilchplinsen mit Zucker _{e,l,w,w1} Naturjoghurt ₁ Kirschsoße	
Dienstag 12.08.2025	Zwiebelhähnchen _{1,l,w,w1} , Apfelrotkohl _{2,25,3,SuG} Salzkartoffeln _{1,l} Apfelmus ₃	Möhreneintopf _d Apfelmus ₃	
Mittwoch 13.08.2025	paniertes Putenschnitzel _{w,w1} , Buntes Gemüse mit Schwarzwurzel _{d,l} , Salzkartoffeln _{1,l} Mandarinenkompott	Dampfnudel _{e,l,w,w1} , Dessertsoße Vanilleschmack _{1,l} Mandarinenkompott	
Donnerstag 14.08.2025	Weißkohleintopf mit Hackfleisch _{SuG} Beerenquark ₁	gekochter Blumenkohl, Kräutersoße _{1,d,l,w,w1} Kartoffelpüree ₁ Beerenquark ₁	
Freitag 15.08.2025	gebratenes Buntbarschfilet _{f,w,w1} , Zitronensoße _{1,d,l,w,w1} , Leipziger Allerlei ₁ , Butterkartoffeln ₁ Gurkensalat _{1,10,3,x}	Waldpilzen _{3,x} , Semmelknödel _{2,e,l,w,w1} Gurkensalat _{1,10,3,x}	
Samstag 16.08.2025	Brühreis mit Huhn _d Erdbeerpudding ₁	Rahmspinat _{l,w,w1} Rührei _e , Kartoffelpüree ₁ Erdbeerpudding ₁	
Sonntag 17.08.2025	Gulasch gemischt, Sauerkraut _{2,3,SuG} Kartoffelklöße Obstsalat	Milchreis ₁ , zerlassene Butter ₁ , Zimtzucker Obstsalat	

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