



Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü 3	
Montag 13.07.2026	Senffleisch _{p,SuG,w,w1} Spätzle _{1,e,l,w,w1} Naturjoghurt _l Kirschsoße	Spargelcremesuppe _l Buttermilchplinsen mit Zucker _{e,l,w,w1} Naturjoghurt _l Kirschsoße	
Dienstag 14.07.2026	Rahmspinat _{l,w,w1} Rührei _e , Kartoffelpüree _l Apfelmus ₃	gekochter Blumenkohl, Soße Hollandaise _{e,l,w,w1} , Salzkartoffeln _{1,l} Apfelmus ₃	
Mittwoch 15.07.2026	paniertes Putenschnitzel _{w,w1} , Buntes Gemüse mit Schwarzwurzel _{d,l} , Salzkartoffeln _{1,l} Mandarinenkompott	Dampfnudel _{e,l,w,w1} , Dessertsoße Vanillegeschmack _{1,l} Mandarinenkompott	
Donnerstag 16.07.2026	Weißkohleintopf mit Hackfleisch _{SuG} Beerenquark _l	Ravioli mit Ricotta-Gemüsefüllung _{e,h,l,w,w1} , Käsesoße _{1,d,l,w,w1} Beerenquark _l	
Freitag 17.07.2026	Gebackenes Seelachsfilet _{f,w,w1} , Zitronensoße _{1,d,l,w,w1} , Leipziger Allerlei _l , Butterkartoffeln _l Gurkensalat _{1,10,3,4,x}	Waldpilzen _{10,3,x} , Semmelknödel _{2,e,l,w,w1} Gurkensalat _{1,10,3,4,x}	
Samstag 18.07.2026	Brühreis mit Huhn _d Erdbeerpudding _l	Schmorkraut _{2,3,SuG} , Zwiebelmauke _{1,l}	
Sonntag 19.07.2026	Kassler _{2,3,7,d,SuG} , Sauerkraut _{2,3,SuG} , Kartoffelklöße Obstsalat	Milchreis _l , zerlassene Butter _l , Zimtucker Obstsalat	

Allergene/Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 10 = geschwefelt, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 7 = mit Phosphat, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eierzeugnisse, f = Fisch und Fischerzeugnisse, h = Soja und Sojaerzeugnisse, l = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose, p = Senf und Senferzeugnisse, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide, w1 = Weizen, x = Schwefeldioxide/Sulfite