



# Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü 3	
Montag 20.07.2026	Spargelcremesuppe <sub>1</sub> Kaiserschmarrn <sub>e,l,w,w1</sub> Apfelmus <sub>3</sub>	Tomatensoße mit Jagdwurst <sub>2,3,7,d,p,SuG,w,w1</sub> ,Nudeln <sub>e,w,w1</sub> Apfelmus <sub>3</sub>	
Dienstag 21.07.2026	Pellkartoffel ,Kräuterquark <sub>1</sub> ,Butter <sub>1</sub> Gewürzgurke <sub>2,5</sub> feine Leberwurst <sub>2,3,SuG</sub> Pfirsichkompott	Vegetarische Lasagne mit mediterranem Gemüse <sub>1,d,l,w,w1</sub> Pfirsichkompott	
Mittwoch 22.07.2026	Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art <sub>SuG,w,w1</sub> , Rahmgemüse <sub>1,d,l,w,w1</sub> ,Butterkartoffeln <sub>1</sub> Mandarinenkompott	Tortellini mit Käse-Spinatfüllung <sub>e,l,w,w1</sub> , Tomatensoße <sub>1,d,l,w,w1</sub> Mandarinenkompott	
Donnerstag 23.07.2026	Leberwurstfülle <sub>w,w1</sub> ,Sauerkraut <sub>2,3,SuG</sub> ,Kartoffelpüree <sub>1</sub> Vanillequark <sub>1,l</sub>	Grillgemüse mit Feta <sub>1</sub> Röstiecken Vanillequark <sub>1,l</sub>	
Freitag 24.07.2026	Bratkartoffeln ,mit gebratenem Ei <sub>e</sub> ,Tomatensalat <sub>1,10,3,4,x</sub>	Gräupcheneintopf <sub>d,w,w3</sub> Kirschkompott	
Samstag 25.07.2026	bunter Gemüseeintopf <sub>d</sub> Latte-Macchiato-Pudding <sub>1</sub>	Schupfnudelgemüsepfanne Latte-Macchiato-Pudding <sub>1</sub>	
Sonntag 26.07.2026	Gepökelte Rinderzunge <sub>2</sub> Stangenspargel <sub>1</sub> ,Soße Hollandaise <sub>e,l,w,w1</sub> Birnenwürfel mit Schokoladenpudding <sub>1</sub>	Grießbrei mit Zimt und Zucker <sub>l,w,w1</sub> Birnenwürfel mit Schokoladenpudding <sub>1</sub> Erdbeersoße	

**Allergene/Zusatzstoffe:** 1 = mit Farbstoff, 10 = geschwefelt, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Süßungsmitteln, 7 = mit Phosphat, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eierzeugnisse, l = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose, p = Senf und Senferzeugnisse, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide, w1 = Weizen, w3 = Gerste, x = Schwefeldioxide/Sulfite