



Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü 3	
Montag 31.08.2026	Krautnudeln mit Jagdwurst 1,2,3,7,d,e,l,p,SuG,w,w1 Bananenjoghurt 1	Eier in Senfsoße d,e,p,w,w1 ,Kartoffelpüree 1 Bananenjoghurt 1	
Dienstag 01.09.2026	Gemüselasagne Kirschkompott	Backfischfilet e,f,p,w,w1 ,mit Remolade 1,3,5,e,l,p,w,w1 ,Bratkartoffeln ,Rote Bete 5	
Mittwoch 02.09.2026	Milchreis 1 ,Butter 1 ,Zimtzucker Erdbeerkompott	Cordon bleu, Hähnchen 1,2,d,l,w,w1 ,Möhren- Kohlrabigemüse ,Salzkartoffeln 1,l Erdbeerkompott	
Donnerstag 03.09.2026	Rahmchampignons 1,l,w,w1 ,Zwiebelmauke 1,l Nuss-Nougatpudding 1,n,n2	Bauernfrühstück vegetarisch 1,5,e Nuss-Nougatpudding 1,n,n2	
Freitag 04.09.2026	Einmarinierter Hering 1,5,e,l Pellkartoffel Pfirsichkompott	Sellerieschnitzel 1,d,l,w,w1 ,Kräutersoße 1,d,l,w,w1 ,Kartoffelpüree 1 Pfirsichkompott	
Samstag 05.09.2026	Kohlrabieintopf mit Rind 1,d,l,w,w1 Karamellpudding 1	Hefeklöße e,w,w1 ,Heidelbeeren 1 Karamellpudding 1	
Sonntag 06.09.2026	Sahniger Putengulasch 1,w,w1 ,Bratensoße w,w1 ,Möhrengemüse 1,l ,Salzkartoffeln 1,l Mandarine 2,8	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung 1 ,Ratatouillegemüse Mandarine 2,8	

Allergene/Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Süßungsmitteln, 7 = mit Phosphat, 8 = gewachst, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eierzeugnisse, f = Fisch und Fischerzeugnisse, 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