

Speiseplan KW: 29 vom 13.07.2026 bis 19.07.2026

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten,
reichhaltiges Salatbüfett.

täglich ein

		Menü 1	Zst / All	Menü 2	Zst / All
Montag 13.07.2026	Hauptgang	Gebräunte Kohlroulade mit kräftiger Soße und Kartoffelbeilage	S,A,Z ,8,G	Schichtauflauf vom jungen Kohl mit Kartoffelbeilage und cremiger Soße	A,Z, G,M
	Nachspeise	Schokoladenpudding	M,A,1	Schokoladenpudding	M,A,1
Dienstag 14.07.2026	Hauptgang	Geschmorte Schweineschulter badische Art an buntem Kartoffelpüree	M,A, Z,G,8 ,1,2	Gebackene Gemüsetaler an buntem Kartoffelpüree und Schnittlauchsoße	A,Z, G,M,
	Nachspeise	Kirschquark	M,A,1 2 3	Kirschquark	M,A,1 2 3
Mittwoch 15.07.2026	Hauptgang	Zarte Hähnchenbrust an Bratensaft, mit Nudelbeilage und saison. Blatt-/ Schnittsalat	C,A,Z ,G,8	Sahniger Milchreis mit Zimt & Zucker, dazu Mandarinenkompott	A,Z,1, 2,3,M
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
Donnerstag 16.07.2026	Hauptgang	Chili cone carne mit reicher Gemüse-/ Bohneneinlage und Baguette	S,B,A ,Z,8,1 ,2,3	Vegetarisches Chili mit Soja und reicher Gemüse-/ Bohneneinlage an Baguette	A,Z,M ,G,1, 2,3, So
	Nachspeise	Rhöner Schmandcreme	M,A,2	Rhöner Schmandcreme	M,A,2
Freitag 17.07.2026	Hauptgang	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Rahm- spinat	F,A,Z ,G,M,	Luftiger Spinatauflauf mit Gemüsestreifen, Soße vom Gouda und Garnitur von Wachsbrechbohnen	A,Z,M ,1,G
	Nachspeise	Panna Cotta an Karamellsoße	M,A,	Panna Cotta an Karamellsoße	M,A
Samstag 18.07.2026	Hauptgang	Deftige Kartoffelsuppe mit Einlage von Wiener Würstchen und Bauernbrot	A,Z,S ,8,2,3	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Croutons und Bauernbrot	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurt- Pfirsich/ Maracuja	M,A,1 2	Joghurt- Pfirsich/ Maracuja	M,A,1 2
Sonntag 19.07.2026	Hauptgang	Zarter Putenbraten in Rahmsoße an Reis und geschwenkten Möhren	C,A,Z ,8,G	Hausgemachter Möhreng gratin an Reis und Kräutersoße	A,Z,M ,G
	Nachspeise	Eis	M,1,Z A	Eis	M,1,Z A

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Für Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen Ihnen die Küchenmitarbeiter zur Verfügung .
Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Diätassistentin.

Fleischsorte: S. Schweinefleisch | B. Rindfleisch | C. Geflügel | L. Lamm

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe. 2. Konservierungsstoffe. 4. Antioxidationsmittel. 5. Phosphat. 6. Nitrate u. Nitrite. Pökelsalz. 13.