

Speiseplan KW: 35 vom 24.08.2026 bis 30.08.2026

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten, täglich ein reichhaltiges Salatbuffet.

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 24.08.2026	Hauptgang	Penne in fleischiger Tomatensoße mit Garnitur	B,A,Z ,M,G, 1,2,3	Penne in vegetarischer Tomaten-/Gemüsesoße mit Mozzarella	M,So, Se
	Nachspeise	Mozzarella Schokoladenpudding	M,A,1	Schokoladenpudding	M,A,1
 Dienstag 25.08.2026	Hauptgang	Zarte Hähnchenbrust im Kartoffelmantel an Lauchsoße	C,A,Z ,M,G	Vegetarische Gemüsebällchen in Lauch-/ Käsesoße an Kartoffelgratin	A,Z, M,G
	Nachspeise	Sahniger Kirschquark	M,A,1	Sahniger Kirschquark	M,A,1
 Mittwoch 26.08.2026	Hauptgang	Fränkische Rostbratwürstel mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Kohlrabigemüse	S,A,Z ,8,M, G1,2, 3	Reibekuchen mit stückigem Apfelkompott	A,Z,G ,1,2,3
	Nachspeise	Götterspeise mit Vanillesoße		Götterspeise mit Vanillesoße	
 Donnerstag 27.08.2026	Hauptgang	Klopse Königsberger Art in Kapernsoße mit Kartoffelbeilage	S,A,Z ,8,1,2 ,3	Vegetarisches Soja Ragout und Kapern an Kartoffeln und Rote Bete	So,A, Z,1,2, 3
	Nachspeise	und Rote Bete Salat Rhöner Schmandcreme	M,A,1	Salat Rhöner Schmandcreme	M,A,1
 Freitag 28.08.2026	Hauptgang	Seehechtfilet Müllerin Art mit mediterranem Gemüsereis und Tomatensoße	F,A,Z ,1,2,3	Mediterran überbackenes Gemüseschnitzel an körnigem Kräuterreis und Tomatensoße	So,A, Z,M, G,1,2 3
	Nachspeise	Helle Fruchtgrütze	M,A,1 2 3	Helle Fruchtgrütze	M,A,1 2 3
 Samstag 29.08.2026	Hauptgang	Schinkenomelette auf Nudeln und aromatischer Tomatensoße	S,A,Z ,G	Käseomelette auf Nudeln und aromatischer Tomatensoße	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurtd. Pfirsich/ Maracuja	M,A,1 2	Joghurtd. Pfirsich/ Maracuja	M,A,1 2
 Sonntag 30.08.2026	Hauptgang	Putenragout in Kräutersoße an körnigem Reis und Brokkoligemüse	C,A,Z ,M,G	Auflauf vom Brokkoli mit Parmesanhaube, Reis und Kräutersoße	A,Z,G ,M
	Nachspeise	Eis	M,A,1	Eis	M,A,1

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. mit