Speiseplan

KW 32



Herzhaft Deftig	Hausmannskost	Vegetarisch
Menü 1	Menü 2	Menü 3
7,70 €	6,45 €	5,95 €
MONTAG		
04.08.2025		
Hackbraten ^{a,a1}	Schweinekotelett mit	Blumenkohl-Broccoli-Auflauf mit
Champignonsoße ^g	Kartoffelsalat ^{2,a,a1,g}	Käse überbacken ^{a,a1,g}
Gemüse ^g	Dessert ^g	Dessert ^g
Salzkartoffeln	Bossit	Boosoft
DIENSTAG 05.08.2025		
Panierter Seehecht ^{a,a1,d} Spinat-Rahmsoße Kartoffelspalten Rösti	Gefüllte Paprika mit Hackfleisch Tomatensoße Kräuterreis Dessert ^g	Vegetarische Bolognese ^{a,a3,i} Penne-Nudeln ^{a,a1,g}
MITTWOCH 06.08.2025		
Gefüllte Frikadelle mit Hirtenkäse Kräutersoße ^{a,a1,g} Balkangemüse Reis	Chefsalat mit Schinken, Käse und Eiern dazu Baguette	gefüllte Zucchini ^g Basilikumsoße ^{2,3,g,i} Salzkartoffeln Dessert ^g
DONNERSTAG 07.00.0005		
07.08.2025		
Sauerbraten ^{1,3,i} Rosinensoße Rotkohl ^{11,3} Klöße	Schweinebauch Brechbohnen in Specksoße ^{2,3,8,a,a1,g} Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn ^{a,a1,c,g} Apfelmus ³
FREITAG 08.08.2025		
Schollenfilet in Eihülle mit Speck und Zwiebeln ^{1,2,3,8,a,a1,d,g,j,l} Gurkensalat Salzkartoffeln	Hähnchenschenkel feine Soße ^g Leipziger Allerlei ^g Salzkartoffeln	Vegetarische Reispfanne mit Gemüse Dessert ^g

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, 9 = mit Süßungsmittel/n, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l