



Mo
05.07.2021

Di
06.07.2021

Mi
07.07.2021

Do
08.07.2021

Fr
09.07.2021

Sa
10.07.2021

So
11.07.2021

Suppe sowie wahlweise Menü 1 oder Menü 2

Gemüsecremesuppe Vx ^{ooo} gi (kcal 139)	Gemüsebouillon mit Ei und Nudeln Vxx ^{ooo} aci (kcal 106)	Blumenkohlcremesuppe e Vx ^{oo} ag (kcal 110)	Leberknödelsuppe RSx ^{oo} acgi (kcal 102)	Wirsingcremesuppe Vxx ^{ooo} ag (kcal 115)		Waldpilzcremesuppe Vx ^{oo} a1g (kcal 103)
Menü 1: Mailänder Hähnchenbrust mit Tomatensoße, Spaghetti und Salat acgjl 38 (kcal 574)	Menü 1: Schweinekammbraten mit Knoblauchdipp und Kartoffelsalat agj 1348 (kcal 888)	Menü 1: Abgeschmelzte Grießknödel mit heißen Kirschen Vxx ^o ag (kcal 818)	Menü 1: Putenrahmgeschnetzte lites mit Butterreis und Mandelbrokkoli aa1cgi (kcal 490)	Menü 1: Fischpfanne mit Senf - Dillsoße, Salzkartoffeln und Blattsalat aa1cdgijl 348 (kcal 490)	Menü 1: Linseneintopf mit Geflügelwienerle und Brötchen Gx ^o gi 23 (kcal 644)	Menü 1: Hirschgulasch mit Kartoffelklößen und gemischtem Salat x ^{ooo} a1cgjl 238 (kcal 527)
Menü 2: Pfälzer Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln Rx ^{oo} j 1 (kcal 578)	Menü 2: Rinderhaschee mit Gemüestreifen und Semmelknödeln Rxx ^{ooo} aa1cgijl 38 (kcal 1243)	Menü 2: Paniertes Kotelett mit Rosenkohlgemüse und Salzkartoffeln Sxx ^{oo} a 2 (kcal 780)	Menü 2: Gebratene Hackfleischklösse in Tomatensoße, Spaghetti, Salat RSxx ^{oo} aa1cgjl 38 (kcal 842)	Menü 2: Halbes Wies'nhendl mit Weißkrautsalat und Bauernbrot a (kcal 685)	Menü 2: Geräucherte Bauchscheiben mit sauren Bohnen und Kartoffelpüree g (kcal 368)	Menü 2: Schweineschnitzel Jäger Art mit Kroketten und Erbsen- Möhren- Gemüse Sx ^{oo} aa1i (kcal 814)

Suppe (ggf. vegetarische Alternativsuppe) und Menü vegetarisch

Gemüsecremesuppe Vx ^{ooo} gi (kcal 139)	Gemüsebouillon mit Ei und Nudeln Vxx ^{ooo} aci (kcal 106)	Blumenkohlcremesuppe e Vx ^{oo} ag (kcal 110)	Leberknödelsuppe RSx ^{oo} acgi (kcal 102)	Wirsingcremesuppe Vxx ^{ooo} ag (kcal 115)	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Roggenbrötchen Vxx ^{ooo} gi (kcal 560)	Waldpilzcremesuppe Vx ^{oo} a1g (kcal 103)
Austernpilz-Nudel- Gemüsepfanne mit Pestosoße und Blattsalat Vx ^{oo} ghi (kcal 508)	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln und Blattsalat Vxx ^{ooo} acgijl 38 (kcal 472)	Spaghetti mit Tomaten- Basilikumsoße und Blattsalat Vx ^{oo} aa1g (kcal 419)	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote an Tomatensoße mit Vollkornreis Vxx ^{oo} aa1a6a10cfgi (kcal 612)	Käseomelett an Paprikarahmsoße, Salzkartoffeln und gemischtem Salat Vxx ^{ooo} a1cgjl 38 (kcal 766)		Kohlrabischnitzel an Joghurtdip mit Kroketten und gemischtem Salat Vx ^{oo} aa1cgjl 38 (kcal 489)

Nachtisch

Wassermelone Vxx ^o (kcal 37)	Sahnepudding mit Heidelbeersoße Vxx ^o g 14 (kcal 157)	Rhabarberquark g (kcal 282)	Frische Erdbeeren Vxx ^{oo} (kcal 32)	Rote Grütze mit Sahne Vxx ^{oo} g (kcal 258)	Frischobst V ^{ooo} (kcal 92)	Eisdessert Vxx ^o g 1 (kcal 136)
--	--	--------------------------------	--	--	--	---

Telefon: 06232/600 20

Änderungen des Speiseplans aus wichtigem Grund vorbehalten.
Das Küchenteam wünscht guten Appetit

Name: _____

Legende zum Speiseplan

Allergene:

a	glutenhaltig	f	sojahaltig
a1	Enthält Weizen	g	milchhaltig
a2	Enthält Roggen	h	schalenfruchthaltig
a3	Enthält Gerste	h1	Enthält Mandel
a4	Enthält Hafer	h2	Enthält Haselnuss
a5	Enthält Dinkel	h3	Enthält Walnuss
a6	Enthält Kamut	h4	Enthält Kaschunuss
a7	Enthält Emmer	h5	Enthält Pecannuss
a8	Enthält Einkorn	h6	Enthält Paranuss
a9	Enthält Grünkern	h7	Enthält Pistazien
a10	Enthält Hybridgetreide	h8	Enthält Macadamianuss
b	krebstierhaltig	h9	Enthält Queenslandnuss
c	eihaltig	i	selleriehaltig
d	fischhaltig	j	senfhaltig
e	erdnusshaltig	k	sesamhaltig
		l	schwefelhaltig
		m	lupinehaltig
		n	weichtierhaltig

Kennzeichnung:

°°°	Diab. sehr gut
°°	Diab. geeignet
°	Diab. eingeschränkt
G	Geflügel
S	Schweinefleisch
V	vegetarisch
R	Rindfleisch
F	Fisch
A	Alkohol
xx	leichte Vollkost

Zusatzstoffe:

1	Farbstoffe
2	Konservierungsstoffe
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Phosphat
6	Süßungsmittel
7	Phenylalaninquelle
8	geschwefelt
9	geschwärzt
10	gewachst