



**Mo**  
12.07.2021

**Di**  
13.07.2021

**Mi**  
14.07.2021

**Do**  
15.07.2021

**Fr**  
16.07.2021

**Sa**  
17.07.2021

**So**  
18.07.2021

**Suppe sowie wahlweise Menü 1 oder Menü 2**

Gebrannte Grießsuppe Vxx <sup>oo</sup> ai (kcal 119)	Klare Bouillon mit Eierflocken ci (kcal 81)	Tomatencremesuppe Vxx <sup>oo</sup> ag (kcal 123)	Gemüsebrühe mit Buchstabennudeln Vxx <sup>oo</sup> ai (kcal 87)	Kohlrabicremesuppe Vx <sup>oo</sup> g (kcal 69)	Gemüsebouillon mit Grießklößchen Vxx <sup>oo</sup> acgi (kcal 131)	
<b>Menü 1:</b> Rinderbraten an Rotweinjus, Spätzle und Schwarzwurzelgemüse RA <sup>oo</sup> aa1cgil 8 (kcal)	<b>Menü 1:</b> Schwenksteak mit Kräuterbutter und Nudelsalat Sx <sup>oo</sup> ag (kcal 431)	<b>Menü 1:</b> Kaiserschmarrn mit Apfelkompott Vxx <sup>o</sup> a1cfigl 1268 (kcal 659)	<b>Menü 1:</b> Hähnchenbrust in Früchtecurrysoße, Vollkornreis und Erbsengemüse Gxx <sup>oo</sup> agi (kcal 642)	<b>Menü 1:</b> Gebratenes Fischfilet an Wildkräutersoße auf Gemüsebett mit Kartoffeln Fxx <sup>oo</sup> aa1dgi (kcal 537)	<b>Menü 1:</b> Erbseneintopf mit Bockwurst und Roggenbrötchen Sx <sup>oo</sup> i (kcal 493)	<b>Menü 1:</b> Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln und Rote Beete Rxx <sup>oo</sup> agil 38 (kcal 587)
<b>Menü 2:</b> Hähnchengyros, Tzatziki, Butterreis und Weißkrautsalat agj 348 (kcal 458)	<b>Menü 2:</b> Putenschnitzel mit Kräuterbutter, Fingermöhren und Rösti Gx <sup>o</sup> acgi 3 (kcal 895)	<b>Menü 2:</b> Mediterraner Hackbraten an Bratensoße mit Oreganokartoffeln und Salat Sx <sup>oo</sup> a1cgjl 38 (kcal 676)	<b>Menü 2:</b> Spaghetti Bolognese mit geriebenem Hartkäse und Blattsalat Rx <sup>oo</sup> acgijl 38 (kcal 767)	<b>Menü 2:</b> Gefüllte Tortellini in Schinken- Sahnesoße und Salat Sxx <sup>oo</sup> acg 2347 (kcal 561)	<b>Menü 2:</b> Hausgemachter Wurstsalat mit knusprigen Bratkartoffeln Sx <sup>oo</sup> afij 234578 (kcal 881)	<b>Menü 2:</b> Rahmschnitzel mit Kartoffelkroketten und Blumenkohlsalat Sx <sup>oo</sup> agi (kcal 849)

**Suppe (ggf. vegetarische Alternativsuppe) und Menü vegetarisch**

Gebrannte Grießsuppe Vxx <sup>oo</sup> ai (kcal 119)	Klare Bouillon mit Eierflocken ci (kcal 81)	Tomatencremesuppe Vxx <sup>oo</sup> ag (kcal 123)	Gemüsebrühe mit Buchstabennudeln Vxx <sup>oo</sup> ai (kcal 87)	Kohlrabicremesuppe Vx <sup>oo</sup> g (kcal 69)	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Roggenbrötchen Vxx <sup>oo</sup> gi (kcal 560)	Gemüsebouillon mit Grießklößchen Vxx <sup>oo</sup> acgi (kcal 131)
Omelette mit Pilzfüllung, Salzkartoffeln und Blattsalat Vx <sup>o</sup> a1cgi (kcal 446)	Abgeschmelzte Gemüseaultaschen mit Gurkensalat Vx <sup>oo</sup> acgij 3 (kcal 575)	Hausgemachter Eiersalat mit Bratkartoffeln Vxx <sup>oo</sup> cg (kcal 691)	Gemüsefrikadelle, Kräuterdip, Schnittlauchkartoffeln und Salat Vxx <sup>oo</sup> a1cgijl 38 (kcal)	Kartoffelpizza mit Tomaten und Käse überbacken mit Salat Vx <sup>o</sup> acgjl 38 (kcal 620)	Semmelknödel mit Schwammerlsoße und gemischtem Salat Vxx <sup>oo</sup> acgi (kcal 329)	

**Nachtisch**

Frischobst V <sup>oo</sup> (kcal 92)	Waldmeisterquark Vxx <sup>oo</sup> g 12 (kcal 191)	Vanillapudding mit Kirschlorbeer Vxx <sup>o</sup> g 14 (kcal 226)	Erdbeerjoghurt Vxx <sup>o</sup> (kcal 142)	Sahnepudding mit Heidelbeersoße Vxx <sup>o</sup> g 14 (kcal 157)	Frischobst V <sup>oo</sup> (kcal 92)	Dessert Vxx <sup>o</sup> 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