


Speiseplan KW: 25 vom 15.06.2026 bis 21.06.2026

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

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 15.06.2026	Hauptgang	Gemüsegewickel mit Kräuterpüree und Rahmsoße	S,A,Z ,M,G 8	Vegetarisch gefüllter Gemüsegewickel mit Kräuterpüree und Rahmsoße	A,Z,G ,M
	Nachspeise	Pistazienpudding	M,A,1	Pistazienpudding	M,A,1
 Dienstag 16.06.2026	Hauptgang	Würziger Kartoffelgratin mit Wurst- / Gemüseinlage an Kräutersoße	S,A,Z ,G,M, 8	Kartoffel- / Gemüsegratin mit Weichkäse und Kräutersoße	A,Z, W,G
	Nachspeise	Sahniger Pflaumenquark	M,A,1	Sahniger Pflaumenquark	M,A,1
 Mittwoch 17.06.2026	Hauptgang	Geflügelsteak in fruchtiger Currysoße mit Nudeln und Fingermöhren	C,A,Z ,G,M, 1,2,3	Badischer Kirschblotzer mit Vanillecreme	A,Z,G ,M,1, 2,3,
	Nachspeise	Fruchtgelee		Fruchtgelee	
 Donnerstag 18.06.2026	Hauptgang	Pikanter Fleischspieß in würziger Soße, mit Balkangemüse auf Kräuterreis	S,A,Z ,G,2, 3	Vegetarisches Ragout von Soja und Gemüse auf Kräuterreis	So,A, Z,M, G
	Nachspeise	Nougatcreme	M,A,1	Nougatcreme	M,A,1
 Freitag 19.06.2026	Hauptgang	Tilapfilet mit Gemüse-/ Käsehaube an Kartoffelbeilage und leichter Soße	F,A,Z ,G,M,	Mediterrane Gemüseplätzchen mit Weichkäse an Rahmgemüse und Kartoffeln	A,Z,M ,G
	Nachspeise	Reisdessert mit Fruchtspiegel	M,A,2	Reisdessert mit Fruchtspiegel	M,A,2
 Samstag 20.06.2026	Hauptgang	Krakauer Würstchen an hausgemachten Salaten (Kartoffel- & Nudelsalat)	S,A,Z ,8,G, M	Vegetarische Bratwurst an hausgemachten Salaten (Kartoffel- & Nudelsalat)	A,Z,G ,M,
	Nachspeise	Joghurdessert Mango	M,A,1	Joghurdessert Mango	M,A,1
 Sonntag 21.06.2026	Hauptgang	Hähnchenfilet im Schinkenmantel an Reis und tomatisierter Gemüsepfanne	C,A,Z ,1,2,3	Vegetarisch gefüllte Gurkenschnitzchen an Reis und Gemüesoße	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.

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

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