

Speiseplan KW: 42 vom 12.10.2026 bis 18.10.2026
Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten, täglich ein reichhaltiges Salatbüfett.

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 12.10.2026	Hauptgang	Zartes Hähnchenfilet in fruchtiger Currysoße mit Kokosreis	C, A, Z, 2, 3	Sojasteak in fruchtiger Currysoße mit Kokosreis	A, Z, M, 2, 3
	Nachspeise	Karamellpudding	M, A, 1	Karamellpudding	M, A, 1
 Dienstag 13.10.2026	Hauptgang	Sahnige Schinkennudeln mit Garnitur vom Champignon	S, Z, A, 2, 3, G	Bunte Nudel- / Gemüsepfanne mit sahniger Champignonsoße	A, Z, M, G2, 3, G
	Nachspeise	Pfirsichquark	M, Z, 3, A	Pfirsichquark	M, A, Z, 3
 Mittwoch 14.10.2026	Hauptgang	Schweineschnitzel Jäger Art an Karottfelbeilage und feinen Erbsen	S, A, Z, 2, 3	Hausgemachte Apfelasagne mit Vanillesoße	A, Z, 2, 3, G, 1
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 Donnerstag 15.10.2026	Hauptgang	Fleischkäse mit Spiegelei, kräftiger Soße, Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	S, A, Z, 8, M, A, Z, 3	Gekochte Eier in Gemüse- / Senfsoße mit Kartoffelbeilage	A, Z, M, G, 2, M, A, Z, 3
	Nachspeise	Birnen- / Ingwerdessert		Birnen- / Ingwerdessert	
 Freitag 16.10.2026	Hauptgang	Pochiertes Seehechtfilet in Dillsoße mit buntem Gemüse reis	F, A, Z, G, M	Bunter Reis- / Gemüse aufauf mit Käsehaube und Tomatensoße	A, Z, 2, GM
	Nachspeise	Cappuccinocreme	M, 1, A	Cappuccinocreme	M, 1, A
 Samstag 17.10.2026	Hauptgang	Gemüsesuppe "Schwäbische Art" mit Einlage von der Maultasche	R, A, Z, S, G, M, A, 1, 2	Gemüsesuppe "Schwäbische Art" mit Einlage von der Maultasche	A, Z, G, M, A, 1, 2
	Nachspeise	Joghurtdessert Kirsch		Joghurtdessert Kirsch	
 Sonntag 18.10.2026	Hauptgang	Rahmgulasch vom Schwein mit Butterspätzle und Gemüse garnitur	S, A, Z, G, 8	Bunte Spätzle - / Gemüsepfanne mit Tofubratling und Käsesoße	A, K, G, M, So
	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.