

Mittagessen

vom 17. August bis 23. August 2026

Menü 1		Menü 2
		<i>Tomatencremesuppe*2/4/i/a1/c</i>
Mo. 17.08.	Spaghetti*a1/c an einer Schinken-Erbsen-Sahne Soße*2/4/i/3 Salat vom Buffet	Linsenasagen*a1/c/2/4/i an einer Currysauce*2/4/i/ Salat vom Buffet
		<i>Pfirsichquark*g/9</i>
		<i>Klare Brühe mit Grießklöschen*a1/a2/a3/2/4/i</i>
Di. 18.08.	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Zitronenschnitt und Kartoffelsalat Salat vom Buffet	Vegetarisch gefüllte Kohlrabi*2/g mit Reisbeilage und Tomatensauce*2/4/i/j Salat vom Buffet
		<i>Pudding mit Vanillegeschmack *9/g/h3</i>
		<i>Brokkolicremesuppe*4/g/i/j</i>
Mi. 19.08.	Maultaschen geröstet mit Ei und Kräuter*2/a1/c dazu eine Tomatensoße*2/4/i/j Salat vom Buffet	Getreidebratling*2/4/i/a1/a2/a3 auf Ratatouillegemüse (Tomate, Paprika und Zucchini) Salat vom Buffet
		<i>Beerenguark*2/9/g</i>
		<i>Klare Brühe mit Backerbsen *2/4/i/a1/c</i>
Do. 20.08.	Putengeschnetzeltes*2/4/i an Vollkornnudeln*a1/c und Karottengemüse	Camembert, paniert *a1/c Kartoffel-Gurkensalat*2/3/i/j dazu einen Preiselbeeren- Dip*2/g Salat vom Buffet
		<i>Pudding mit Capuccinogeschmack*2/g/9</i>
		<i>Karottencremesuppe *2/4/i/g</i>
Fr. 21.08.	Kabeljau*a1 mit Nusskruste*h1/h2 Petersilienkartoffeln Brokkoligemüse	Gemüse-Nudelauf mit Tomatensauce*2/4/i Salat vom Buffet
		<i>Apfelquark*2/9/g</i>
		<i>Kartoffelcremesuppe*2/4/i/a1/c</i>
Sa. 22.08.	Schweineschnitzel mit Tomate und Käse überbacken Westernkartoffel Salat vom Buffet	Gefüllte Champignons mit Spinat, Tomaten und Pinienkernen dazu Quinoa*1/4/i Salat vom Buffet
		<i>Buttermilchspeise *2/g/9</i>
		<i>Klare Brühe mit Grießklöschen*2/4/i/a1/c</i>
So. 23.08.	Schweinebraten gefüllt*2/4/i mit Spätzle*a1/c und Kaisergemüse	Kartoffel-Spinat-Auflauf*c/g/i mit Käsesauce*i/g Salat vom Buffet
		<i>Rote Grütze dazu Sauce mit Vanillegeschmack*g/9</i>

Wir bereiten alle Speisen mit jodiertem Speisesalz zu. Die Legende zu den Allergenen entnehmen Sie sich bitte aus der Mappe vor dem Speisesaal.