

Mittagessen

vom 28. September bis 04. Oktober 2026

Menü 1		Menü 2
Mo. 28.09.	Cordon bleu vom Schwein*a1/c,i,4 mit Kartoffel- Gurkensalat*2/4/i/j Salat vom Buffet	<i>Kartoffelsuppe*2/4/i/g</i>
		Kartoffelfrischkäsetaschen*2/4/g an Mischgemüse aus Karotte, Sellerie und Roter Bete*i Salat vom Buffet
Di. 29.09.	Bratwurst*2/3/4 mit Kartoffelpüree*g und Erbsengemüse	<i>Pudding mit Nussgeschmack*9/2/g/h1/h2</i>
		<i>Klare Brühe Backerbsen*4/i/g/a1</i>
Mi. 30.09.	Maultaschen geröstet*a1/c/g/4/i mit Ei und Kräutern Salat vom Buffet	Möhrenpuffer*c mit Kartoffeln*2 dazu einen Dip*g Salat vom Buffet
		<i>Zwetschgencreme*2/9/g</i>
Do. 01.10.	Hähnchenbrustfilet*a1 an Rahmsauce*2/4/i/g mit Spiralnudeln*a1/c dazu Karottengemüse	<i>Brokkolicremesuppe*2/4/i/g</i>
		Linsenkügelchen in Tomatensoße*2/4/i/c dazu Vollkornspaghetti*a1/c und Balkangemüse
Fr. 02.10.	Gebratener Seelachs*a1/c an Dillsauce*2/4/i/g mit Kartoffeln*2 und Brokkoligemüse	<i>Pudding mit Schokoladengeschmack*9/2/g</i>
		<i>Nudelsuppe*a1/c/i/2/4</i>
Sa. 03.10.	Maultaschen geschmelzt*2/4/a1/c mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat/2/4/i und Bratensauce*2/4/1	Grünkernbraten*2/4/i/c/a1 mit Lauch-Rahm Gemüse*2/4/i/g Salat vom Buffet
		<i>Obstkompott mit Mandeln*2/9/h1</i>
So. 04.09.	Rinderbraten*i/2/4 Sammel- Serviettenknödel*a1/c/i Kaisergemüse	<i>Karottencremesuppe mit Ingwer*2/4/i/g</i>
		Paprika gefüllt mit roten Linsen, Käse*g und Gemüse*i/g/c mit Tomatensauce*2/4/i und Reis Salat vom Buffet
Sa. 03.10.	Maultaschen geschmelzt*2/4/a1/c mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat/2/4/i und Bratensauce*2/4/1	<i>Pudding mit Karamellgeschmack*2/9/g</i>
		<i>Grießsuppe mit feinen Gemüsestreifen*2/4/i/a1</i>
So. 04.09.	Rinderbraten*i/2/4 Sammel- Serviettenknödel*a1/c/i Kaisergemüse	Schwäbisches Linengemüse*2/4/i mit Spätzle*a1/c und Saitenwurst *2/4
		Kässpätzle*a1/c/g mit Zwiebelschmelze Salat vom Buffet
So. 04.09.	Rinderbraten*i/2/4 Sammel- Serviettenknödel*a1/c/i Kaisergemüse	<i>Beeren-Quark*9/2/g</i>
		<i>Klare Gemüsebrühe mit Käsebisquit*2/4/i/g/c</i>
So. 04.09.	Rinderbraten*i/2/4 Sammel- Serviettenknödel*a1/c/i Kaisergemüse	Rotkohlstrudel *a1/c/g mit Apfel-Chutney*2/4/9 Salat vom Buffet
		<i>Pudding mit Vanillegeschmack*2/9/g</i>

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

Abendessen

vom 29. September bis 05. Oktober 2025

Mo. 29.09.	Wurstaufschnitt	Nudelsalat
Di. 30.09.	Wurstaufschnitt	Kräuterquark
Mi. 01.10.	Bismarckhering mit roten Zwiebelringen*9/2 Wurstaufschnitt	Käseaufschnitt
Do. 01.10.	Wurstaufschnitt	Käseaufschnitt
Fr. 03.10.	Wurstsalat „Bad Boller“ Art*2/3/1/8/9	Käseaufschnitt
Sa. 04.10.	Warme Saiten	Käseaufschnitt
So. 05.10.	Warmer Fleischkäse	Käseaufschnitt

Weiteres Angebot:

- **verschiedenes Brot, Butter / Margarine und Tee**
- **Salatbuffet nach Saison**
- **Suppe / Brei und Kompott**
- **Quarkspeise oder Müsli oder Kaltschale**
- **Marmelade**
- **1 Stück Frisches Obst zum Mitnehmen**

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen wie z.B. Nährwerte, Zusatzstoffe, Allergen steht Ihnen die Ernährungsfachkraft gerne zur Verfügung.

VD-0026 Speiseplan / 29.10.2009 ND / 02.05.2022 THS / VS