

# SPEISEPLAN

| KW 31                    | Menü I / Vollkost                                                                                                                   | Menü II / Angepasste Vollkost                                                                                                                                           | Menü III / Vegetarisch                                                                                                                     |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag<br>27.07.2026     | Gebackene Hähnchenkeule<br>auf Letschogemüse 17,18<br>mit gebackenen Kartoffelspalten                                               | Gemüseragout<br>mit Ei, 3,7,9,13,16,17,18,23<br>Erbsen, Möhren und Spargelgemüse,<br>dazu Dampfkartoffeln                                                               | Gebackener Fetakäse 1b,3,7,17,18,23<br>mit Tomaten-Paprika-Zwiebel-Ragout<br>und Baguette 1b                                               |
| Dienstag<br>28.07.2026   | Oma`s Backfisch im Teigmantel, 1b,4<br>mit hausgemachter Remoulade, 3,7,13,23<br>dazu Sommergemüse und<br>Dampfkartoffeln           | Ein Paar Wiener Würstchen (Geflügel),<br>17,18,23<br>hausgemachter Kartoffelsalat (warm)<br>in Essig/Öl 17,18 Senf 10                                                   | Gefüllte Kartoffeltaschen 1b,3,7,13,17,18<br>auf Asia-Mix Gemüse 17,18<br>dazu Currysauce 1b,3,7,13,17,18                                  |
| Mittwoch<br>29.07.2026   | Rindergeschnetzeltes Stroganoff<br>mit Roter Bete, Zwiebeln, Champignons,<br>Paprika und creme fraîche 7,13<br>dazu Dampfkartoffeln | Ofenkartoffel<br>mit Hähnchenbruststreifen, 7,13<br>dazu <b>Brokkoli</b><br>und Kräuterquark 17,18                                                                      | Rote Linsen-Curry 9,16,17,18<br>mit <b>Reis</b><br>und gem. Salat 3,7,9,10,13,16,17,18,24                                                  |
| Donnerstag<br>30.07.2026 | Wokpfanne<br>mit Sojageschnetzeltes,<br>Chinagemüse<br>in Sojasauce 6,7,13 17,18<br>dazu <b>Reis</b>                                | Pastinaken-Karotten-Eintopf<br>mit Süßkartoffelwürfeln 9,13,16,17,18,23<br>und Baguette- Brötchen 1b                                                                    | Gemischter Blattsalat mit<br>Tomate-Mozzarella, 3,7,9,13,16,17,18,23<br>dazu Balsamico-Dressing<br>1b,3,7,9,13,16,17,18,23 und Baguette 1b |
| Freitag<br>31.07.2026    | Hähnchengyros<br>mit Tsatsiki, 7,13<br>dazu Tomatenreis,<br>und Krautsalat 17,18                                                    | Gedünstete Fischroulade gefüllt mit<br>Gartengemüse 1b,4,3,7,9,13<br>mit Senf-Dillsauce, 7,10,13,23, dazu<br>Kohlrabi-Möhren-Gemüse,<br>und Dampfkartoffeln 7,13,17,18, | Schmetterlingsnudeln 1b,3,9,17,18<br>mit Brokkoli-Sauce, 7,13,23,<br>dazu Mandelblättchen 8a<br>und geriebener Hartkäse 7                  |
| Samstag<br>01.08.2026    | Bauerntopf<br>mit Linsen, Paprika, Zwiebeln, und<br>Kartoffelwürfeln 3,7,9,13,17,18                                                 | Bauerntopf<br>mit Möhren, Sellerie, grünen Bohnen<br>und Kartoffelwürfeln 3,7,9,13,17,18                                                                                | Gefüllte Paprikaschote 1b,3,7,13<br>mit Tomatensauce, 7,13,23,<br><b>Reis</b> und Salat 1b,3,7,9,13,16,17,18,23                            |
| Sonntag<br>02.08.2026    | Rinderroulade 10<br>mit Speck und Zwiebeln gefüllt,<br>dazu dunkle Sauce, 7,13,23,<br>Bohngemüse und Kartoffelknödel                | Rinderroulade<br>mit Sellerie und Möhren gefüllt, 9,10<br>dazu dunkle Sauce, 7,13,23<br>Bohngemüse und Dampfkartoffeln                                                  | Gemüsepfanne<br>mit hausgemachtem-Joghurt-<br>Schnittlauch-Dip, 3,7,13,16,17,18,23<br>dazu Röstitaler und Salat<br>3,7,13,16,17,18,23      |

SS01



Unser Haus ist ausgezeichnet mit dem RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen - das Gütezeichen für Essen mit gutem Gefühl. Es wird jodiertes Speisesalz verwendet

Bio-Zutatenliste:  Mittwoch Bio-Brokkoli,  Donnerstag Bio-Vollkornspaghetti,  Mittwoch und Samstag Bio-Reis  nach DE-ÖKO-009. Diätassistentin: Heidi Bielenberg  
(Diätbüro: Tel.4130) Änderungen vorbehalten.

0 = ohne Allergen, 1 = Gluten (1a = Roggen, 1b= Weizen, 1c= Gerste, 1d= Hafer, 1e= Dinkel, 1f= Kamut), 2 = Krebstiere, 3 = Ei, 4 = Fisch, 5 = Erdnüsse, 6 = Soja, 7 = Milchprodukte, 8 = Schalenfrüchte (8a= Mandeln, 8b= Haselnuss, 8c= Walnuss, 8d= Cashew-Nuss, 8e= Pecanuss, 8f= Paranuss, 8g= Pistazie, 8h= Macadamianuss), 9 = Sellerie, 10 = Senf, 11 = Sesamsamen, 12 = Schwefeldioxid und Sulfate, 13 = Laktose, 14 = Lupine, 15 = Weichtiere 16 = mit Farbstoff (E100 – E180), 17 = mit Konservierungsstoff (E200 – E219, E230-E252, E 280-E285, E1105, E1520), 18 = mit Antioxidationsmittel (E300 – E322, E331-E337, E385, E472c, E512), 19 = mit Geschmacksverstärker (E620 – E640, E355, E508- E511), 20 = geschwefelt (E220 –E228 ab 10mg/kg), 21 = geschwärzt (E579, E585), 22 = gewachst (E901 –E904, E912, E914),23 = mit Phosphat (E338 – E343, E450 – E452, E541, E1410, E1412- E1414, E1442),24 = mit Süßungsmitteln (E950- E969, E420, E 421) 25 = enthält eine Phenylalaninquelle (E951, E962)