

Speiseplan vom 17.08.2026 - 23.08.2026

Tag	Vollkost	Mediterranen Menü	Menü 3
Montag, 17.08.2026	Gutsherreneintopf mit Gemüse und Rindfleisch ¹ Mischbrot A,Aa,Ad	Bratheringfilet ^{1,4,9,12,A,Aa,D,F,K} Bratkartoffeln Gewürzgurke ^{1,5}	Sondermenü
	280 kcal	533 kcal	0 kcal
Dienstag, 18.08.2026	Hähnchengyros Langkornreis Tzatziki ^G Weißkrautsalat ^{2,N}	Gemüse-Knusperschnitzel A,Aa,K Petersiliensauce A,Aa,Ga,G Salzkartoffeln ¹	Sondermenü
	480 kcal	539 kcal	0 kcal
Mittwoch, 19.08.2026	Nudeln A,Aa Rindfleisch Bolognese ^K	Bauernfrühstück mit Speck ^{1,2,16,C} Gewürzgurke ^{1,5}	Sondermenü
	617 kcal	344 kcal	0 kcal
Donnerstag, 20.08.2026	Rotbarsch paniert ^{A,Aa,D} Remouladensauce ^{2,4,12,Ga,C,G,L} Bratkartoffeln Sommersalat	Milchreis ^{Ga,G} Zimt und Zucker Erdbeerkompott	Sondermenü
	790 kcal	629 kcal	0 kcal
Freitag, 21.08.2026	Lasagne Bolognese A,Aa,Ga,G,K,N	Rahmspinat ^{A,Aa,Ga,G} Rührei ^{Ga,C,G} Salzkartoffeln ¹	Sondermenü
	721 kcal	396 kcal	0 kcal
Samstag, 22.08.2026	Pichelsteiner Gemüse Eintopf mit Schweinefleisch ¹ Mischbrot A,Aa,Ad	Nudel-Gemüseauflauf ^{A,Aa,G,K} Tomatensauce ^{12,Ga,G,N}	
	261 kcal	574 kcal	
Sonntag, 23.08.2026	Sauerbraten ^{2,K,N} Sauce ^{A,Aa,Ga,G,K} Apfelrotkohl ^{2,Ga,G,N} Kartoffelklöße ²	Gnocchi mit Gorgonzola und Spinat ^{Ga,G} griechischer Salat ^{Ga,G}	
	502 kcal	628 kcal	

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (9) mit Zuckerarten und Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat

Enthält Allergene: (A) Glutenthaltiges Getreide und -erzeugnisse; (Aa) Weizen und Weizenerzeugnisse; (Ad) Roggen und Roggenerzeugnisse; (Ga) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (K) Sellerie und -erzeugnisse; (L) Senf und -erzeugnisse; (N) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben