

Speiseplan vom 13.07.2026 - 19.07.2026

Tag	Vollkost	Mediterranen Menü	Menü 3
Montag, 13.07.2026	Gutsherreneintopf mit Gemüse und Rindfleisch ¹ Mischbrot A,Aa,Ad	Bratheringilet 1,4,9,12, A,Aa,D,F,K Bratkartoffeln Gewürzgurke ^{1,4,5}	Sondermenü
	280 kcal	533 kcal	0 kcal
Dienstag, 14.07.2026	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, 15.07.2026	Nudeln A,Aa Rindfleisch Bolognaise K	Bauernfrühstück mit Speck ^{1,2,16,C} Gewürzgurke ^{1,4,5}	Sondermenü
	617 kcal	344 kcal	0 kcal
Donnerstag, 16.07.2026	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, 17.07.2026	Lasagne Bolognaise 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, 18.07.2026	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, 19.07.2026	Sauerbraten ^{2,K,N} Sauce A,Aa,Ga,G,K Apfelrotkohl ^{2,Ga,G,N} Kartoffelklöße ²	Gnocchi mit Gorgonzola und Spinat Ga,G Bulgur A,Aa griechischer Salat Ga,G	
	502 kcal	844 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