

Speisekarte vom 20.07.2026 bis 26.07.2026 (KW 30)

KW 30	Menü 1 9,50€	Menü 2 9,50€	Menü 3 11,00€	Menü 4 12,00€	Menü 5 9,50€	Menü 6 7,00€	Menü 7 7,00€	Menü 8 7,00€	Abendessen 5,50€
Montag 20.07.2026	Spaghetti Bolognese dazu Krautsalat 1,3,8,A1,C,I,J ☐	Geflügelgulasch mit Möhrengemüse und Penne Nudeln A1,F,G,I ☐	Schweinebraten in brauner Sauce mit Blumenkohl und Kartoffelpüree A1,G,I ☐	Seelachsfilet mit Erbsensauce auf Zucchini- Kräutergemüse, dazu Reis A1,D,G,I ☐	Bulgur- Gemüsepfanne mit Bio Tofuwürfel 1,A1,F,G,I ☐	Herzhafter Weißkohl- Möhren-Eintopf mit zartem Rindfleisch 1,A1,I ☐	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf 1,3,8,A1,C,G,J ☐	Milchreis mit heißen Kirschen 1,G ☐	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter 8,A1,A2 ☐
Dienstag 21.07.2026	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Bete-Salat 1,A1,C,G,I,J ☐	Feiner Milchreis mit feinen Früchten und Zimt 2,8,G ☐	Geflügel- Schaschlikpfanne mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis 8,A1,F,I ☐	Cordon Bleu vom Schwein mit Bratensauce, Erbsengemüse und Paprikakartoffeln 1,3,7,A1,G,I ☐	Rührei mit Rahmspinat und Püree 1,A1,C,G,I ☐	Deftige Erbsensuppe mit Geflügel Wiener 1,2,3,I ☐	Chefsalat mit Schinken, Käse und Ei, dazu Cocktail-Dressing 1,2,3,8,C,G,J ☐	Germknödel mit Vanillesauce 1,A1,C,G ☐	Gyrosbraten mit Zaziki und Krautsalat 1,3,8,A1,C,G,J ☐
Mittwoch 22.07.2026	Gebackener Leberkäse auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 1,3,7,A1,G ☐	Gedünstetes Seelachsfilet Juliengemüsesauce und Salzkartoffeln 1,A1,D,G,I ☐	Bifteki Griechischer Hackbraten mit Hirten- Käse dazu Tomatenreis und Krautsalat 1,3,8,A1,C,G,I,J ☐	Geflügelfilets in Paprika- Sahne-Sauce mit Mais- Erbsengemüse und Farfalle Nudeln 1,A1,G,I ☐	Kürbiscurry mit Reis 1,A1,G,I ☐	Spaghetti Carbonara in leckerer Käse-Sahne- Sauce dazu Karotten- Salat 1,2,3,A1,G,I ☐	Salatteller Köttbullar mit Gemüsebällchen und Rohkostsalaten, dazu Haus-Dressing 1,3,8,C,G,J ☐	Sahnegrießbrei mit Himbeeren 1,A1,G ☐	Eiersalat mit Obstgarnitur und Weißbrot 1,3,8,A1,C,G,J ☐
Donnerstag 23.07.2026	Schweinerahmgulasch mit Champignons und Spiralnudeln dazu Rohkostsalat 1,3,8,A1,C,G,I,J ☐	Rinderfrikadelle in Kräutersauce mit feinem Erbsengemüse und Kartoffelpüree 1,A1,C,G,I,J ☐	Gegrillte Hähnchenkeule auf Paprikagemüse dazu Gabelspaghetti 1,A1,I ☐	Herzhafter Kasseler nacken in Sauce mit Bayrischkraut und Salzkartoffeln 1,A1,G,I ☐	Gemüsefrikadelle in Tomatensauce und Vollkornnudeln 1,3,A1,A4,C,G,I ☐	Rheinischer Kartoffeleintopf mit Kasseler und frischem Porree 1,3,A1,G,I ☐	Hirten-Käse mit Tomate, Zwiebeln u. schwarzen Oliven, dazu Honig-Senf- Dressing 1,3,8,C,G,J ☐	Eierpfannkuchen gefüllt mit Heidelbeeren dazu Vanillesauce 1,7,A1,C,G ☐	Sandwichteller - leckere Sandwiches mit verschiedenen Sorten Belag und Garnitur 1,3,7,A1,C,G,J ☐
Freitag 24.07.2026	Bratwurst in Sauce mit Kohlrabi und Kartoffeln 1,A1,G,I ☐	Geflügelgulasch in Rahmsauce mit Brokkoli und Fusilli Nudeln A1,F,G,I ☐	Geflügelbällchen in brauner Sauce dazu Gemüsereis A1,C,G,I,J ☐	Gebratenes Schollenfilet Finkenwerder Art mit Speckstippe dazu warmer Kartoffelsalat A1,D,I ☐	Gemüse-Kartoffel- Auflauf mit herzhaftem Käse überbacken 1,A1,G,I ☐	Geflügelhackfleisch- Pfanne mit mediterranem Gemüse und Bulgur A1,F,I ☐	Salatteller Rustica mit Weißkohl, Tomaten, Gurken, Möhren u. Hackfleischbällchen, dazu Sauerrahm- Dressing A1,C,G,I,J ☐	Beerengrütze mit Vanillesauce 1,G ☐	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter 8,A1,A2,D ☐
Samstag 25.07.2026	Spießbraten in würziger Zwiebelsauce mit Bohngengemüse und Paprikakartoffeln 1,A1,I ☐	Trentiner Markttopf Italienischer Gemüseeintopf mit zartem Schweinefleisch 1,A1,I ☐	Deftige Käsespätzle Allgäuer Art mit Zucchini- Möhren-Salat 1,A1,C,G,I ☐	Seehecht auf Kräutersauce mit Pariser Karotten und kleinen Bandnudeln 1,A1,D,G,I ☐				Milchreis mit roter Grütze 1,G ☐	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur 1,3,8,A1,C,G,I,J ☐
Sonntag 26.07.2026	Hähnchenragout mit Champignons, Spargel dazu Gemüsereis 3,A1,F,G,I ☐	Zartes Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Salzkartoffeln A1,G,I ☐	Ratatouille Geschmortes Gemüse mit Vollkornspaghetti 1,8,A1,I ☐	Saftiger Rinderbraten in pikanter Sauce mit Romanesco, Blumenkohl, Karotten und Kartoffeln A1,I ☐				Heißer Apfelstrudel mit Vanillesauce 1,2,3,A1,G ☐	Käseplatte Winzer Art mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot 1,2,A1,A2,G ☐

Desserts im Menüpreis inklusive. Kurzfristige Änderungen vorbehalten.

Legende: 1=mit Farbstoff, 2=mit Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmitteln, A1=Weizen, A2=Roggen, A4=Hafer, C=Eier, D=Fisch, F=Soja, G=Milch, I=Sellerie, J=Senf