

Speiseplan vom 04.08.2025-10.08.2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	<input type="radio"/> Gyros mit Tzaziki ⁷ <input type="radio"/> Tomatenreis  <input type="radio"/> Pfirsichkompott	<input type="radio"/>  Tortellini mit gemischter Füllung in Blauschimmel-Sahnesoße ^{1,7} <input type="radio"/> Pfirsichkompott	<input type="radio"/> vegetarisches Gyros ¹ mit Tzaziki ⁷ <input type="radio"/> Tomatenreis  <input type="radio"/> Pfirsichkompott
Dienstag	<input type="radio"/> Backofenfrikadelle ^{1,3} <input type="radio"/> Blumenkohl in holländischer Soße ³ <input type="radio"/> Kartoffelpürree ⁷ <input type="radio"/> Fromage Aprikose ⁷ (Frischkäsedessert)	<input type="radio"/>  Pilzpfanne mit Schinken und Röstitaler ¹ <input type="radio"/> Fromage Aprikose ⁷ (Frischkäsedessert)	<input type="radio"/>  veget. Frikadelle ¹ <input type="radio"/> Blumenkohl in holländischer Soße ³ <input type="radio"/> Kartoffelpürree ⁷ <input type="radio"/> Fromage Aprikose ⁷ (Frischkäsedessert)
Mittwoch	<input type="radio"/>  Minestrone mit Reismudel-Einlage <input type="radio"/> Apfelmus	<input type="radio"/>  Kaiserschmarn ^{1,3,7} mit Puderzucker <input type="radio"/> Apfelmus	<input type="radio"/>  Gemischter Salat mit Polentacrountons und gegrillte Paprika <input type="radio"/> Apfelmus
Donnerstag	<input type="radio"/> Zwiebelschnitzel ¹ mit Zwiebelsoße ^{1,7} <input type="radio"/> Kroketten ¹ <input type="radio"/> Gurkensalat  <input type="radio"/> Haselnuss Mousse ⁷	<input type="radio"/>  Pusztagulasch mit Paprika, Balkangemüse <input type="radio"/> Salzkartoffeln <input type="radio"/> Haselnuss Mousse ⁷	<input type="radio"/>  Veg. Knusperschnitzel ¹ mit Zwiebelsoße ⁷ <input type="radio"/> Kroketten ¹ <input type="radio"/> Gurkensalat <input type="radio"/> Haselnuss Mousse ⁷
Freitag	<input type="radio"/>  Backfisch ^{1,3,4} , Remouladensoße ⁷ <input type="radio"/> warmer Kartoffelsalat <input type="radio"/> Mango-Buttermilchspeise ⁷	<input type="radio"/>  Seelachs-Gemüsereisauf ⁴ mit Kräutersoße <input type="radio"/> Mango-Buttermilchspeise ⁷	<input type="radio"/>  Kichererbsenpuffer mit Kräutersoße, Romanescogemüse <input type="radio"/> Mango-Buttermilchspeise ⁷
Samstag	<input type="radio"/>  Saunasuppe ⁷ mit Hackfleisch <input type="radio"/>  Obstsalat mit Vanillesoße ⁷	<input type="radio"/>  Gnocchi ¹ - Brokkoliauf ⁴ mit Schinkenwürfeln <input type="radio"/> Obstsalat mit Vanillesoße ⁷	<input type="radio"/>  Gnocchi ¹ - Brokkoliauf ⁴ <input type="radio"/> Obstsalat mit Vanillesoße ⁷
Sonntag	<input type="radio"/>  Kasslerbraten <input type="radio"/> Ananaskraut <input type="radio"/> Kartoffelpürree ⁷ <input type="radio"/> Panna Cotta ⁷ mit Erdbeersoße	<input type="radio"/>  Putensteak in Paprikasoße <input type="radio"/> Kartoffelpürree ⁷ <input type="radio"/> Panna Cotta ⁷ mit Erdbeersoße	<input type="radio"/>  veg. Bratwurst ¹ <input type="radio"/> Ananaskraut <input type="radio"/> Kartoffelpürree ⁷ <input type="radio"/> Panna Cotta ⁷ mit Erdbeersoße

Vegetarisch		Allergene:	Erdnüsse ⁵	Senf ¹⁰	Zusatzstoffe:	geschwefelt ^e	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ⁱ
Fisch		Glutenhaltige Getreide ¹	Sojabohnen ⁶	Sesamsamen ¹¹	mit Farbstoff ^a	geschwärzt ^f	enthält eine Phenylalaninquelle ^k
Geflügel		Krebstiere ²	Milch ⁷	Sulfite ¹²	mit Konservierungsstoff ^b	gewachst ^g	mit Nitritpökelsalz ^m
Rindfleisch		Eier ³	Schalenfrüchte ⁸	Lupinen ¹³	mit Antioxidationsmittel ^c	mit Phosphat ^h	mit Nitrat ⁿ
Schweinefleisch		Fische ⁴	Sellerie ⁹	Weichtiere ¹⁴	mit Geschmacksverstärker ^d	mit Süßungsmittel ⁱ	

Die Diätahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert