



31. August bis 6. September 2026

	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag	Blumenkohlcreme 7	Bolognese, Böhnchensalat und Nudeln 1,3,7,8,9	Fleischauswahl, Gemüse und Püree 7,8,10	Fruchtquark 7
Dienstag	Tomatensuppe 7	Schweinebraten, grüne Bohnen und Salzkartoffeln 8,10	Quarkauflauf mit Kirschen 3,7	Quark 7
Mittwoch	-	Kartoffelsalat mit Grillwurst 7,9,12	Nudelpfanne 1,3,7	Quark 7
Donnerstag	klare Suppe 1,3,7,9	Frikadelle, Erbsen + Möhren und Salzkartoffeln 1,3,10	Kartoffelkuchen mit Kräuterdip 3,7	Götterspeise 7
Freitag	Möhrencreme 7	Backfisch mit Tomatensoße, Broccoli und Püree 1,3,4,7	Rührei mit Tomatensoße, Broccoli und Püree 3,7	Obstsalat 7
Samstag	-	Kartoffelsuppe mit Bockwurst 7,9,10,12	Gemüseeeintopf mit Einlage 9,12	Quark 7
Sonntag	Hühnersuppe mit Einlage 1,3,7,9	Rindfleisch mit Zwiebelsoße, Salat und Salzkartoffeln 1,3,7	siehe Menü 1 7	Eis 7
Zum Kaffee reichen wir täglich eine Kuchenauswahl. (1,3,7,8)				

Für weitere Fragen steht Ihnen unsere Küchenleitung gerne zur Verfügung!

Das Frühstück wird in der Zeit von: 7.30 Uhr - 9.30 Uhr,

das Mittagessen in der Zeit von 11.30 Uhr - 12.30 Uhr,

das Abendessen in der Zeit von 17.30 Uhr - 18.30 Uhr angeboten. Änderungen der Menüfolge vorbehalten.

Bei der Speisenzubereitung verwenden wir folgende gesetzlich zugelassene Zusatzstoffe und Hauptallergene:

1*Glutenhaltiges Getreide*, 2*Krebstiere, 3*Eier, 4*Fisch, 5*Erdnüsse, 6* Soja, 7*Milch (einschl. Laktose), 8*Schalenfrüchte**,

9* Sellerie, 10* Senf, 11* Sesamsamen, 12* Schwefeldioxid und Sulphite, 13* Süßlupinen, 14* Weichtiere

* Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme ** Mandel, Haselnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss