



Wir wünschen
einen „Guten
Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Heimbeirat

Änderungen
vorbehalten!

Die Beilagen
beider Menüs
sind
austauschbar



	Vorsuppe	Gericht 1	Gericht 2	Dessert
Montag, 27.07.2026	Tagessuppe	Frikadelle ^{51,511,54} an Schwarzwurzeln in Rahm, ^{52,58} mit Kartoffelpüree ^{2,12,52,58}	Vegetarische Frühlingsrolle ^{51,511,54,57} mit Chinagemüse ^{2,51,511,57,60,61} dazu Reis	Kompott ¹²
	42 kcal, 0 BE	574 kcal, 4 BE	523 kcal, 7 BE	74 kcal, 1 BE
Dienstag, 28.07.2026	Tagessuppe	Gyros vom Schwein mit Zwiebeln, mit Krautsalat & Tomaten-Reis	Apfelpannkuchen ^{2,51,511,52,54,58} mit Vanillesoße ^{52,58}	Joghurtspeise ^{7,10,12,52,58}
	42 kcal, 0 BE	1040 kcal, 10 BE	3680 kcal, 64 BE	9 kcal, 0 BE
Mittwoch, 29.07.2026	Salatvorspeise ^{52,54,58}	ungarischer Bohneneintopf ^{60,61} mit Rauchwurst ^{1,2,61}	Champignontasche ^{51,511,512,52,54,58,60} mit Tomatensalat ^{2,13,63}	Götterspeise mit Vanillesoße ^{52,58}
	59 kcal, 0 BE	490 kcal, 3 BE	463 kcal, 4 BE	238 kcal, 4 BE
Donnerstag, 30.07.2026	Tagessuppe	Ungarisches Rinder-Gulasch mit Paprika, ^{12,52,58,63} Butternudeln ^{12,51,511,52,54,58} und kleinem Beilagensalat	Eierfrikassee ^{2,51,511,52,54,58} mit Buttererbsen ^{12,52,58} Butterkartoffeln ^{12,52,58}	Puddingdessert ^{52,58}
	42 kcal, 0 BE	607 kcal, 5 BE	428 kcal, 4 BE	159 kcal, 2 BE
Freitag, 31.07.2026	Tagessuppe	gebratenes Seelachsfilet ^{12,51,511,52,55,58} mit Wurzelgemüse ^{2,60} und Kartoffelpüree ^{2,12,52,58}	gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Baguette ^{51,511,514,52,57,58} Beilagensalat Baguette ^{51,511,514,57,58}	Quarkspeise ^{52,58}
	42 kcal, 0 BE	321 kcal, 2 BE	2280 kcal, 41 BE	150 kcal, 1 BE
Samstag, 01.08.2026	Salatvorspeise ^{52,54,58}	Eintopf von Weißkohl und Kartoffeln ^{3,51,511,52,58,60} mit Rindfleischeinlage	Kartoffelsalat ^{1,6,12,54,61} mit Bockwurst ^{1,2,60}	Cremspeise ^{52,58}
	59 kcal, 0 BE	303 kcal, 2 BE	493 kcal, 2 BE	292 kcal, 4 BE
Sonntag, 02.08.2026	Tagessuppe	Jägerroulade ^{51,511,52,58} Rahm-Rosenkohlpanne mit Zwiebeln, ^{52,58} und Kartoffelkroketten ^{52,58}	Putenschnitzel ^{51,511} Rahm-Rosenkohlpanne mit Zwiebeln, ^{52,58} und Kartoffelkroketten ^{52,58}	Puddingdessert ^{52,58}
	42 kcal, 0 BE	808 kcal, 4 BE	531 kcal, 5 BE	159 kcal, 2 BE



	Vorsuppe	Gericht 1	Gericht 2	Dessert
Enthält Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (511) Weizen und Weizenerzeugnisse; (512) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (514) Roggen und Roggenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben				

Wir wünschen
einen „Guten
Appetit“

Einrichtungsleitung

Küchenleitung

Heimbeirat

Änderungen
vorbehalten!

Die Beilagen
beider Menüs
sind
austauschbar