

Speiseplan vom 6.07.2026-12.07.2026

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 6.07.26	Bohnensuppe 52,58,59,59a,60	Hähnchengeschnetzeltes in Champignonsoße, Sommerliches Gemüse, Spätzle 58,60,51a,6,1,2,54,	Käsespätzle mit Röstzwiebel , Tomatensalat 2,12,51,51a,58,60	Fruchtjoghurt ¹²
	pro 100 g/ml: 2463 kcal, 22,6 BE	pro 100 g/ml: 348 kcal, 1,9 BE	pro 100 g/ml: 441 kcal, 4,6 BE	pro 100 g/ml: 88 kcal, 1,8 BE
Di., 7.07.26	Champignon-rahmsuppe 52,58,59,59a,60	Wurstgulasch mit Paprika -Zwiebelsoße, Nudeln 2,3,51,51a,51e,52,58,60	Zwiebelkuchen mit Schmand , Zuccchinigemüse 2,12,51,51a,58,60	Sahnepudding 12,52,58
	pro 100 g/ml: 2463 kcal, 22,6 BE	pro 100 g/ml: 406 kcal, 1 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,2 BE	pro 100 g/ml: 116 kcal, 1,2 BE
Mi., 8.07.26	Zucchinicreme 52,58,59,59a,60	Hausgemachte Kohlroulade mit Kartoffelstampf, Specksoße 2,3,51,51a,51e,52,58,60	Dampfnudeln mit Vanillesoße, Pflaumenkompott 1,2,3,51,51a,51e,52,58,60,61	Buttermilch Dessert 52,58
	pro 100 g/ml: 2463 kcal, 22,6 BE	pro 100 g/ml: 509 kcal, 3,2 BE	pro 100 g/ml: 486 kcal, 3,1 BE	pro 100 g/ml: 131 kcal, 1,6 BE
Do., 9.07.26	Cremesuppe vom Gemüse 52,58,59,59a,60	Schweineschnitzel, Rahmblumenkohl, hausgemachtes Kartoffelgratin 2,52,58	Überbackener Blumenkohl, Schwenkkkartoffeln 51,51a,52,54,58	Quarkspeise 52,58
	pro 100 g/ml: 2463 kcal, 22,6 BE	pro 100 g/ml: 464 kcal, 4,3 BE	pro 100 g/ml: 406 kcal, 6,2 BE	pro 100 g/ml: 210 kcal, 2,8 BE
Fr.; 10.07.26	Cremesuppe vom Blumenkohl 52,58,59,59a,60	Fischstäbchen mit Rahmspinat, Petersilienkartoffeln 1,2,4,12,5	Rührei mit Rahmspinat, Petersilienkartoffeln 2,12,52,54,58,60	Cremespeise 12,52,54,58
	pro 100 g/ml: 2463 kcal, 22,6 BE	pro 100 g/ml: 742 kcal, 4 BE	pro 100 g/ml: 348 kcal, 2,3 BE	pro 100 g/ml: 134 kcal, 2 BE
Sa., 11.07.26	Bayrischer Kartoffelsalat 1,12,52,54,58,60,61	Lauch -Käse Hackfleischsuppe mit Brot 1,2,51,51a,52,58,60	Chilli Sin Carne, Reis 52,58	Obstspeise 12,14,52,58
	pro 100 g/ml: 110 kcal, 0,4 BE	pro 100 g/ml: 470 kcal, 6,4 BE	pro 100 g/ml: 1029 kcal, 19,1 BE	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE
So., 12.07.26	Klare Gemüsessuppe mit Einlage 52,58,59,59a,60	Spießbraten vom Schwein, Spitzkohlgemüse, Schupfnudeln 2,12,51,51a	Schupfnudeln mit Waldpilzen in Rahm , Spitzkohlsalat 93,2,3,51,51a,52,54,58,60,63	Eis 12,52,57,58
	pro 100 g/ml: 2463 kcal, 22,6 BE	pro 100 g/ml: 628 kcal, 4,8 BE	pro 100 g/ml: 631 kcal, 5,1 BE	pro 100 g/ml: 206 kcal, 2 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (4) mit Süßungsmittel; (6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (15) geschwärzt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Allergene: (93) unter Verwendung von Alkohol; (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (51a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (51e) Gerste und Gersteerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (59a) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (59g) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (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
Wir wünschen einen

Guten Appetit

Seniorenbeirat

Küchenleitung

Einrichtungsleitung
Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar.Die Beilagen beider
Menüs
sind austauschbar.

Passierte Kost steht als Menü
1 und Menü 2 zur Verfügung

Wir verwenden Jodsalz.
BE=ProteinheitenWir verwenden
Jodsalz.
BE=Proteinheiten
KH = Kohlenhydrate

