

Speiseplan Juli 2026

Menülinie 3 - Vegetarisch

KW 27

01. Mittwoch: Hausgem. Spinatknödel 14,15,AW,AR,C,G in feiner Käsesoße 14,15,C,G,danach Obst
02. Donnerstag: Sahniger Grießbrei 14,AW,G mit Pfirsichwürfeln, danach Gemüse-Rohkost
03. Freitag: Kartoffeltaschen (Tomate-Frischkäse) 12,14,G mit Paprika-Quark 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 28

06. Montag: Vollkorn-Pasta AW mit Gemüse-Bolognesesoße 14,G,I, danach Obst
07. Dienstag: Bunte Gemüse-Köttbullar 15,C mit Rahmsoße 14,G & Kartoffeln 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
08. Mittwoch: Feine Kohlrabi-Suppe 14,G,I, süße Pfannkuchen 14,15,AW,C,G mit Erdbeerkonfitüre
09. Donnerstag: Italienische Pasta AW mit Zucchini-Frischkäse-Soße 14,G,danach Stracciatella-Quark 14,G
10. Freitag: Geb. Camembert 14,AW,G mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G & Preiselbeeren, Salat 1,3,14,G,J,L

KW 29

13. Montag: Schmetterlings-Nudeln AW mit Tomaten-Kräuter-Soße 14,G, danach Obst
14. Dienstag: Buntes Gemüse-Gulasch 14,G,I mit Eier-Spätzle 14,15,AW,C,G, danach Zitronen-Joghurt 14,G
15. Mittwoch: Feine Gnocchi 15,C mit Ratatouille-Gemüse 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
16. Donnerstag: Leckere Möhrensuppe 14,G,I, süße Quarkkälchen 14,15,AW,C,G mit Apfelmark 3
17. Freitag: Hausgemachte Lasagne von Blattspinat & Rahm 1,12,14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

KW 30

20. Montag: Valess-Kräuter-Geschnetzeltes 14,15,AH,AW,C,G mit Spätzle 14,15,AW,C,G, Pudding 1,14,G
21. Dienstag: Feine Kürbis-Falafel mit hausgem. Kartoffelpüree 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
22. Mittwoch: Tortellini "Gemüse" 12,14,AW,G mit Kräuter-Rahm-Soße 14,G,danach Früchte-Joghurt 14,G
23. Donnerstag: Kartoffelkloß 2,5,AW,L mit vegetarischer "Bratensoße" 14,G,I, danach Salat 1,3,14,G,J,L
24. Freitag: Feine Kartoffelpuffer 15,AH,AW,C mit Apfelmark 3, danach Obst

KW 31

27. Montag: Italienische Pasta AW mit Spinat-Frischkäse-Soße 14,G, danach Obst
28. Dienstag: Saftige, gratinierte Käsespätzle 14,15,AW,C,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L
29. Mittwoch: Geb. Blumenkohl 15,AW,C mit Kartoffeln 14,G & Remoulade 1,2,9,14,15,AW,C,G,J, danach Obst
30. Donnerstag: Sahniger Milchreis 14,G mit Pfirsichwürfeln (kalt), danach Gemüse-Rohkost
31. Freitag: Feine Tomatensuppe 14,G,I mit Butterklößchen 14,15,AW,C,G, danach Mini-Krapfen 14,15,AW,C,G

Tägliches

Alternativ-Essen:



Italienische Pasta AW mit Tomaten-Basilikum-Soße 14,G, danach Salat 1,3,14,G,J,L

Änderungen vorbehalten!

Unsere Speisen enthalten folgende kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe & Allergene:

Inhaltsstoffe:

1=natürliche Farbst., 2=natürliche Konservierungsst., 3=Antioxidationsm., 4=Geschmacksverst., 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=m. Süßungsmittel, 10=m. einer Zuckerart u. Süßungsmittel, 11=Phenylalaninquell, 12=m. Jod salz, 13=m. Nitritpökelsalz, 14=m. Milcheiweiß, 15=Vollei

Allergene:

A=Gluten (AW= Weizen, AD=Dinkel, AH=Hafer, AR = Roggen, AG = Gerste), B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch & Milchprodukte, H=Schalenfrüchte (HH=Haselnuss, HM=Mandel), I=Sellerie, J = Senf, K=Sesamsamen,

L=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, M=Lupine, N=Weichtiere