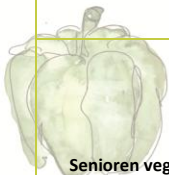


Speiseplan KW 33

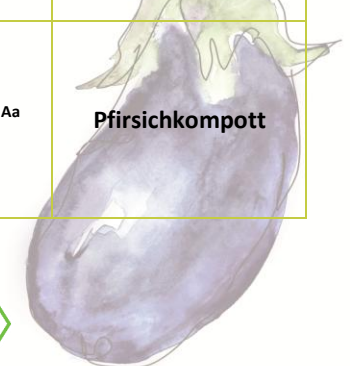
Datum	Montag 10.8.2026	Dienstag 11.8.2026	Mittwoch 12.8.2026	Donnerstag 13.8.2026	Freitag 14.8.2026	Samstag 15.8.2026	Sonntag 16.8.2026
Menülinie							
 Senioren Vollkost	Gemüse Eintopf mit Buchstabennudeln ^{Aa, I} Rindfleisch einlage	Käsespätzle mit Röstzwiebeln ^{C, G, Aa} Champignonrahmsauce ^{G, I} Blattsalat Joghurt Dressing ^G	Frikadelle mit Rind ^{C, Aa, J} Senf ^J Gemüsejus ^I Kartoffel- Möhrenstampf	Linseneintopf ^{3, I}	(Fisch) Seelachsfilet im Backteig ^{D, G, Aa} Remouladensoße ^{1, C, G, Aa, J} Schwäbischer Kartoffelsalat ^{3, I, J} Gurkensalat ³	(Rind) Kartoffeleintopf ^I Rindfleisch einlage	(Rind) Rahm- Geschnetzeltes ^G Kartoffeln Möhrengemüse
 Senioren vegetarisch	Käse-Lauch-Kuchen mit Mandeln ^{1, C, G, Ha, Aa, I} Kräuterquark ^G	Nudeln ^{Aa} vegetarische Bolognese ^{1, 3, Ae, I} Chinakohl-Möhren- Mais-Salat Cocktail Dressing ^{1, 2, C, G, Aa, I, J}	Kartoffel-Lauch- Eintopf ^{2, 5, I, L}	Makkaroni ^{Aa} Tomatensoße geriebener Käse ^G Eisberg-Beilagensalat Joghurt Dressing ^G	Blumenkohl-Brokkoli- Auflauf ^{C, G} Bärlauchsoße ^{G, I} Kartoffeln	Kartoffel-Mangold- Eintopf ^{G, I}	Kohlrabischnitzel ^{Aa} Kräuterquark ^G Gemüsereis
 Dessert	Karamellpudding ^G	Quarkspeise mit Waldbeeren ^G	Mandarinen- Joghurtspeise ^G	Joghurtspeise ^G	Apfelkompott ³	Käsekuchen ^{C, G, Aa}	Pfirsichkompott

Die Legende der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf Seite 2 oder können im Internet eingesehen werden.

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten

Lebensmittel aus ausschließlich kontrolliert biologischem Anbau:

Rindfleisch, Reis, Getreide, Möhren, Milch, Quark, Joghurt, Vollei, Gewürze, Spaghetti, Penne, Spätzle, Lasagneplatten, Spirelli, Makkaroni, Farfalle



LEGENDE ZUR DEKLARATION DER LEBENSMITTEL

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärkern
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene

A Glutenhaltiges Getreide:

- Aa Weizen
- Ab Roggen
- Ac Gerste
- Ad Hafer
- Ae Dinkel
- Af Khorasan-Weizen
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Soja
- G Milch

H Schalenfrüchte:

- Ha Mandel
- Hb Haselnuss
- Hc Walnuss
- Hd Cashewnuss
- He Pecannuss
- Hf Paranuss
- Hg Pistazie
- Hh Macadamianuss/Queenslandnuss
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupine
- N Weichtiere

Piktogramme

Geflügel 

Rind



Lamm



Vegetarisch



Fisch



Schwein



Wild



Vegan



Legende der Informationen

Die Diäten und Sonderkostformen werden von den Menüs abgeleitet. Änderungen vorbehalten.

Trotz sorgfältigster Herstellung und Deklarationen können alle unsere Rezepturen und Lebensmittel Spuren von Gluten, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milchprodukten, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Lupinen und Sesam enthalten.