

Speiseplan 28.07.2026 bis 03.08.2026

Rückgabe bis: Dienstag, 21. Juli 2026

	Vollkost	Leichte Vollkost	Vegetarisch
Dienstag 28.07.2026	Putengeschnetzeltes in Bratensoße, dazu Erbsen "naturell" und Reis GMW A1 G L	Pfannkuchen mit Quarkfüllung und Heidelbeeren 9 VMW A1 C G	Paniertes Gemüseschnitzel dazu fruchtige Tomatensoße, mit Gewürz-Couscous, fein abgeschmeckt mit Koriander, Ingwer und Knoblauch VYKW A1 A3
Mittwoch 29.07.2026	Kartoffelsuppe "Norddeutsche Art" mit geschnittener Bockwurst 37 S M	Saftiger Rinderbraten in Bratensoße, mit Kohlrabi-Steckrübengemüse in heller Soße, Petersilienkartoffeln RM G L	Nudelplatte Variation aus Nudel-Spezialitäten: Rigatoni in fruchtiger Tomatensoße und grüne Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Kräuter-Sahnesoße VMW A1 C G L
Donnerstag 30.07.2026	Geschmorte Rippchen in würziger Soße, mit Sauerkraut und Salzkartoffeln 37 S L	Kartoffel-Möhreneintopf mit Hackfleischklößchen RSW A1 C L	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln VM C G
Freitag 31.07.2026	Hühnersuppentopf "Hausmacher Art" gewürfeltes Huhnfleisch mit Hörnchennudeln, Lauch und Karotten GW A1 C	Alaska-Seelachs paniert aus Fischstücken zusammengefügt, mit Remouladensoße, Kartoffeln MWF A1 C D G L M	Pfannkuchen mit Sauerkirschfüllung und Vanillesoße 9 VMW A1 C G
Samstag 01.08.2026	2 Frikadellen in herzhafter Soße, Apfelrotkohl, Kartoffelpüree 37 RSMW A1 C G L	Fruchtiges Curryhuhn gewürfeltes Huhnfleisch in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Äpfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoligemüse und Reis G	Kartoffelküchle mit Champignonsoße VMW A1 C G L
Sonntag 02.08.2026	Pikantes Rindergulasch dazu Erbsen und Fingermöhrrchen "naturell" und unser hausgemachter Kartoffelschmarrn R L	Feines Schollenfilet auf Rahm-Blattspinat, dazu Stampfkartoffeln MF D G	Unser Genießer-Omelett Omelett mit Spinat und Stampfkartoffeln V C F
Montag 03.08.2026	Zarter Sauerbraten in fein abgeschmeckter Soße, dazu Apfelrotkohl und gekochte Kartoffelklöße R C L	Putenkeulenbraten in Rahmbratensoße, mit Mangoldgemüse und Kartoffelknödeln GMW A1 C G L	Grießauflauf mit Pfirsichwürfeln VMW A1 C G

R enthält Rindfleisch; S enthält Schweinefleisch; G enthält Geflügel; V Vegetarische Menüs; K würzige Knoblauchnote; M enthält Laktose;

A/W enthält Gluten; A1 enthält Weizen; C enthält (Hühner-) Ei; D/F enthält Fisch; G enthält Milch und Milchprodukte; H1 enthält Mandeln; L enthält Sellerie;

M enthält Senf; N enthält Sesam; 7 mit Nitritpökelsalz; & mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln



Piccolino	Nichts	
Ofenschlupfer süßer Brötchen- Apfelaufguss, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen VMW A1 A3 C G H1	☐	☐
Hähnchentaler "Bärlauch" Hähnchenbrustfiletstücke in Bärlauch- Rahmsauce, dazu Zucchini Gemüse und Spätzle GMW A1 C G L	☐	☐
Unser Hacksteak auf einem Wirsingbett, dazu Salzkartoffeln RSW A1 C L	☐	☐
Kap-Seehechtfilet aus Fischstücken zusammengefügt, mit Kräutermarinade, auf Blumenkohl-Pastinakenstampf, dazu Salzkartoffeln MF D G	☐	☐
Steinpilz-Ragout mit Gemüsemautaschen, verfeinert mit Sahne und Lauchzwiebeln VMW A1 C F G L	☐	☐
Hähnchentaler "4-Pfeffer" Hähnchentaler in Vier-Pfefferrahmsauce, dazu Steinpilzrisotto GMW A1 G L	☐	☐
Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel in Sauce mit Sauerkraut, Salzkartoffeln SM G L	☐	☐