

Speisekarte

Woche vom: 21.07.25 bis: 27.07.25

30 .KW	Menü I	Zusatzst. Kcal	Menü II	Zusatzst. Kcal	Menü III	Zusatzst. Kcal
Montag 21.07	Spaghetti Carbonara, Käsesoße	1,2,5	Kaiserschmarrn mit Aprikosen	1	Gemüsegulasch, Kartoffeln	2,8
	Früchtetraum		Früchtetraum		Früchtetraum	
Dienstag 22.07	Hühnerfrikassee mit Champignons, Gemüserais	1,2,8	Schinkenrührei, Gewürzgurke, Bratkartoffeln	1,2,5,8	Broccolieintopf mit Rindfleisch	2,8
	Obstsalat	1,6	Obstsalat	1,6	Obstsalat	1,6
Mittwoch 23.07	Gräupcheneintopf mit Rindfleisch	2,8	Gefüllte Paprikaschoten, Tomatensoße. Reis	1,2,8	Milchreis mit Zimtucker	1,2
	Stachelbeeren mit Vanillesoße	1,2	Stachelbeeren mit Vanillesoße	1,2	Stachelbeeren mit Vanillesoße	1,2
Donnerstag 24.07	Fischstäbchen, Kräutersoße, Möhrenrohkost. Kartoffelbüree	1,2,8	Hackfleischpfanne mit Schmorkraut, Kartoffeln	2	Nudelauflauf mit Kochschinken, Käsesoße	1,2,5
	Mango Pfirsich-Joghurtdessert		Mango Pfirsich-Joghurtdessert		Mango Pfirsich-Joghurtdessert	
Freitag 25.07	Schnitzel, Bratensoße, Familiengemüse. Kartoffeln		Linseneintopf mit Rauchfleisch	1,2,5,8	Putengeschnetzeltes, Familiengemüse, Kartoffeln	2
	Aprikosenkompott		Aprikosenkompott		Aprikosenkompott	
Samstag 26.07	Brühreis mit Geflügelfleisch	2,8	Frischer Kräuterquark, Dillurkenhappen. Kartoffeln		Schwäbischer Maultascheneintopf	2,8
	Pudding Sahnegeschmack & Fruchtsoße	1	Pudding Sahnegeschmack & Fruchtsoß	1	Pudding Sahnegeschmack & Fruchtsoße	1
Sonntag 27.07	Rehgulasch mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl. Kartoffeln	1,5	Rinderroulade, Apfelrotkohl, Klöße	1,2,5,6,9	Ged. Fischroulade, Kräutersoße, Möhrchen, Kartoffeln	1,2,5,8
	Tiramisu		Tiramisu		Tiramisu	

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe 2 Farbstoffe 3 geschwefelt 4 geschwärzt 5 Antioxidationsmittel 6 Süßungsmittel
8 Geschmacksverstärker 9 Phosphat

Änderungen vorbehalten!

Allergene können über die Hotline 03594 759-109 erfragt bzw. der Info-Mappe, welche sich auf den Wohngruppen befindet, entnommen werden.