

Speiseplan für Essen auf Rädern

nur als Komplettmenü lieferbar;
Suppe, Menü 1 oder 3 und Dessert



KW 27 29.06.2026-05.07.2026

Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	29.06.	30.06.	01.07.	02.07.	03.07.	04.07.	05.07.
Suppe	Kartoffelcremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Fadennudeln (Aa,C,I,1)	Klare Brühe mit Gemüse und Reis (I,1)	Klare Brühe mit Butterklößchen (Aa,C,G,I,1)	Tomatencremesuppe (G,I,1)	Tagessuppe (Aa,C,G,I)	Tagessuppe (Aa,C,G,I)
Menü 1	Bio-Spaghetti (Aa) Bolognese mit Bio-Rinderhackfleisch Salat (G,I,J,8)	Milchreis mit Bio-Milch (G) Pfirsichkompott	Schweinegulasch mit Paprika (2) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Panierte Scholle (Aa,D) Remoulade (C,G,J) Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Schweinschäule (I) Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Sauerkraut	Bauernpfanne mit Kartoffeln, Ei und Speck (C) Bratensoße (I) Salat (G,I,J,8)	Gefüllter Putenrollbraten (I,J,7) Rahmsoße (Aa,G,I) Butterreis (G) Salat (G,I,J,8)
Menü 3	Chili vegetarisch (I,J) (Sonnenblumenhack, Kidneybohnen,Mais) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Gemüse-Soja-Ragout (Zucchini,Paprika,Mais) Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Kässpätzle (Aa,C,G) Tomatensoße Röstzwiebeln (Aa) Salat (G,I,J,8)	Gemüsenugets (Aa,Ad,C) Tomatensoße Bio-Vollkornspirelli (Aa) Salat (G,I,J,8)	Gemüsestrudel (Aa,C,G,I,1) Paprikasoße Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Bauerngemüsepfanne mit Ei (C) Salat (G,I,J,8)	Gemüsetaler (Aa,C,G,I) Rahmsoße (Aa,G,I) Butterreis (G) Salat (G,I,J,8)
Dessert	Bio-Schokopudding (G)	Bananenjoghurt (G)	Pfirsich	Vanillejoghurt mit Bio-Naturjoghurt (G)	Dessert (Aa,C,G)	Dessert (G,8)	Kuchen (Aa,C,E,F,G,Ha,Hb,8)

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln, 9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalanin, 15) mit Süßungsmittelnquelle,

Für Allergiker: Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, Hf) Pecannuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hi) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere. **Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!**



Wir sind zertifiziert nach DE-ÖKO-006

Folgende Lebensmittel sind in Bio-Qualität : Langkorn- Basmati- Vollkornreis, Salzkartoffeln, Nudeln (außer Nudeln als Suppeneinlage), Bulgur, Alblinsen, Milch 1,5% (außer Kartoffelpüree) ,Naturjoghurt, Schokopudding, Bananen,Rinderhackfleisch, Tofu

Bei unseren Beilagen z.B. Bio Teigwaren, Bio Kartoffeln, Bio Reis verwenden wir als Hilfsstoff konventionelles Öl !!

WENN SIE AUCH AM WOCHENENDE ESSEN WÜNSCHEN, DANN BITTE ANKREUZEN!!!

Bitte das Geschirr abspülen. Die Deckel auf die verschlossene Box legen, nicht aufdrücken. Wärmeplatten, Geschirr bitte IMMER zurückgeben! Geschirrbruch bitte melden.

Letzte Änderungsmöglichkeit: für denselben Tag: 7.30 Uhr - zum Wochenende Freitag 12.00 Uhr - vor Feiertagen am letzten Arbeitstag (Mo-Fr) 12.00 Uhr

Telefon 07584 925320 - Fax 07584 925322

Speiseplan für Essen auf Rädern

nur als Komplettmenü lieferbar;
Suppe, Menü 1 oder 3 und Dessert



KW 28 06.07.2026-12.06.2026

Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	06.07.	07.07.	08.07.	09.07.	10.07.	11.07.	12.07.
Suppe	Gemüsebrühe mit Eierflocken (C,I,1)	Spargelcremesuppe (G,I,1)	Riebelesuppe (Aa,C,I)	Kohlrabicremesuppe (G,I,1)	Lauchcremesuppe (G)	Tagessuppe (Aa,C,G,I)	Tagessuppe (Aa,C,G,I)
Menü 1	Kartoffeltaschen (G) Karottenrahmgemüse (G) Salat (G,I,J,8)	Hähnchen Frites (Aa) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Currywurst (I,J,2,3,4) Bio-Blechkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Lachsfilet (D) Kräutersoße (G) Bio-Reis Erbsengemüse	Paniertes Schweineschnitzel (Aa) Bratensoße (I) Bio-Makkaronen (Aa) Salat (G,I,J,8)	Krautschupfnudeln mit Speck (Aa,C,2) Salat (G,I,J,8)	Putensteak natur Bratensoße (I) Ofenkartoffeln Gemüse
Menü 3	Semmelknödel (Aa,C,G) Champignonrahmsauce (G) Salat (G,I,J,8)	Kichererbsen-karottencurry Bio-Vollkornreis Salat (G,I,J,8)	Kaiserschmarrn ohne Rosinen (Aa,C,G) Apfelmark (5)	Maultaschen veg. (Aa,C,I) Tomatensoße Salat (G,I,J,8)	Gnocchi Paprikagemüse Salat (G,I,J,8)	Veg. Krautschupfnudeln (Aa,C,1) Salat (G,I,J,8)	Veg. Bratling (Aa,C,I) Ofenkartoffeln Gemüse
Dessert	Birnenquark (G)	Bio-Banane	Stracciatellajoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	Vanillepudding (G)	Dessert (Aa,C,G)	Dessert (G,8)	Gebäck (Aa,C,E,G,Ha,Hb,8)

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln, 9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat, 11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalanin, 15) mit Süßungsmittelnquelle,

Für Allergiker: Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose, Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, Hf) Pecannuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hi) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam,

L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere. **Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!**



Wir sind zertifiziert nach DE-ÖKO-006

Folgende Lebensmittel sind in Bio-Qualität : Langkorn- Basmati- Vollkornreis, Salzkartoffeln, Nudeln (außer Nudeln als Suppeneinlage), Bulgur, Alblinsen, Milch 1,5% (außer Kartoffelpüree), Naturjoghurt, Schokopudding, Bananen, Rinderhackfleisch, Tofu

Bei unseren Beilagen z.B. Bio Teigwaren, Bio Kartoffeln, Bio Reis verwenden wir als Hilfsstoff konventionelles Öl !!

WENN SIE AUCH AM WOCHENENDE ESSEN WÜNSCHEN, DANN BITTE ANKREUZEN!!!

Bitte das Geschirr abspülen. Die Deckel auf die verschlossene Box legen, nicht aufdrücken. Wärmeplatten, Geschirr bitte IMMER zurückgeben! Geschirrbruch bitte melden.

Letzte Änderungsmöglichkeit: für denselben Tag: 7.30 Uhr - zum Wochenende Freitag 12.00 Uhr - vor Feiertagen am letzten Arbeitstag (Mo-Fr) 12.00 Uhr

Telefon 07584 925320 - Fax 07584 925322