

Speiseplan für Essen auf Rädern

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

«Name» «Vorname»



KW 29 13.07.2026-19.07.2026

Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	13.07.	14.07.	15.07.	16.07.	17.07.	18.07.	19.07.
Suppe	Zucchini-cremesuppe (G,I,1)	Gemüsebrühe mit Flädle (Aa,C,G,I,1)	Karottencremesuppe (G,I,1)	Klare Brühe mit Sternchen (Aa,C,I,1)	Grießsuppe (G,I,1)	Tagessuppe (Aa,C,G,I)	Tagessuppe (Aa,C,G,I)
Menü 1	Geflügelmaultaschen (Aa,C,I) Bratensoße (I) Kartoffelsalat (J) mit Bio-Kartoffeln Salat (G,I,J,8)	Putengeschnetzeltes Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Schlemmerfilet (Aa,D) Schnittlauchsoße (G) Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Dampfnudeln (Aa,C,G) Vanillesoße mit Bio-Milch (G)	Rostbratwürstle (2) Bratensoße (I) Bio-Salzkartoffeln Sauerkraut	Hähnchenschlegel Bratensoße (I) Schlinglinudeln (Aa,C) Salat (G,I,J,8)	Gefüllte Kalbsbrust (4,5,6,7) Spätzle (Aa,C) Rahmsoße (G,I) Salat (G,I,J,8)
Menü 3	Blumenkohl-Karottencurry Bio-Reis Salat (G,I,J,8)	Kartoffelgratin (G) mit Bio-Kartoffeln Zucchini-Tomatenragout Salat (G,I,J,8)	Gemüseköttbular Tomatensoße Kartoffelpüree (G) Salat (G,I,J,8)	Frühlingsrolle (Aa,C,F) süßsaure Soße Bio-Basmatireis Salat (G,I,J,8)	Gefüllte Paprika veg. (Aa,G,1,4) Tomatensoße Bio-Salzkartoffeln Salat (G,I,J,8)	Blumenkohl-Käsemedaillon (Aa,G) veg. Bratensoße (I) Schlinglinudeln (Aa,C) Salat (G,I,J,8)	Gemüse-Spätzlepfanne (Aa,C,I) Salat (G,I,J,8)
Dessert	Kekse (Aa,Ae,C,G)	Kirschjoghurt (G)	Birne	Apfel-Vanillejoghurt (G) mit Bio-Naturjoghurt	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/Sulfid, 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!!!

Geschirr bitte IMMER ohne Essensreste 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

«Name» «Vorname»



KW 30 20.07.2026-26.07.2026

Änderungen vorbehalten!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Datum	20.07.	21.07.	22.07.	23.07.	24.07.	25.07.	26.07.
Suppe	Broccolicremesuppe (G,1)	Gemüsebrühe mit Buchstaben (Aa,Gl,1)	Pilzcremesuppe (Aa,G,1)	Kartoffelcremesuppe (G,l,1)	Gemüsebrühe mit Graupen (Aa,C,G,l,1)	Tagessuppe (Aa,C,G,l)	Tagessuppe (Aa,C,G,l)
Menü 1	Hokifisch (Aa,D,G,J) Bio-Reis Karottenrahmgemüse (G)	Kassler (2,4,5) Bratensoße (l) Risoleekartoffeln mit Bio-Kartoffeln Blaukraut	Tortellini mit Käsefüllung (Aa,C,G) Tomatensoße Salat (G,l,J,8)	Alblinsen (Aa,J) Spätzle (Aa,C) Saitenwurst (l,J,2,4,5)	Hackbraten (Aa,C, l,J,2,5) Rinder- und Schweinehackfleisch Bratensoße (l) Bio-Salzkartoffeln Kohlrabigemüse (G)	Fleischkäse (l,J,2,3,5,7) Bratensoße (l) Würfelfkartoffeln Leipziger Allerlei (l)	Schweinebraten Senfrahmsoße (Aa,G,J) Spätzle (Aa,C) Brokkoli
Menü 3	Blumenkohl-Käse-Medaillon (Aa,G) Bio-Reis Karottenrahmgemüse (G)	Pfannkuchen (Aa,C,G) Apfelmark (5)	Gemüsenuggets (Aa,Ad,G) Tomatensoße Kartoffelpüree (G) Salat (G,l,J,8)	Süßkartoffelgnocchi (C) Spinatfrischkäsesoße (G) Salat (G,l,J,8)	Gemüsegulasch mit Roten Linsen (l) Bio-Reis Salat (G,l,J,8)	Sellerieschnitzel (l) Bratensoße (l) Würfelfkartoffeln Leipziger Allerlei (l)	Ragout (l) mit Sojabrocken und Paprika Butternudeln (Aa,C,G) Brokkoli
Dessert	Apfel	Mandarinenjoghurt (G)	Bio- Schokopudding (G)	Vanillequark (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!!!

Geschirr bitte IMMER ohne Essensreste zurückgeben! Geschirrbuch 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