

Wochentag	Menü 1		Menü 2		Dessert
Montag 13.07.2026	Großer Hans (A, G, C) mit Fruchtsauce und Erdbeeren		Schwäbische Maultaschentopf (A, I) mit Gemüse und Rindfleisch	P	Süße Quarkspeise mit Heidelbeeren (G)
Dienstag 14.07.2026	Currywurst mit pikanter Sauce (2, 3, 9, J, A) Kartoffelecken und Krautsalat	P	Gebackene Kartoffelecken (G, 9) mit Radieschen-Kräuterquark und Krautsalat		Götterspeise Kirsch (1, 9)
Mittwoch 15.07.2026	Frikassee vom Huhn (A, G) mit Erbsen, Spargel und Champignons dazu Kräuterreis		Eierfrikassee (A, G) mit Erbsen, Spargel und Champignons dazu Stampfkartoffeln	P	Rote Grütze mit Milch (1, G)
Donnerstag 16.07.2026	Makkaroni Nudeln "Carbonara Art" (A, G, 2, 3) mit Schinken-Kräutersauce und gemischter Salat	P	Cannelloni mit Spinatfüllung, vegetarisch (A, G) dazu Tomatensauce und Salat		Himbeerpudding (G)
Freitag 17.07.2026	Tilapia Buntbarschfilet, gebraten (D, A, G) dazu Basilikumsauce, Röstkartoffeln und mediterranes Gemüse		Balkan Hirtenkäse gebacken (G, A) dazu mediterranes Gemüse und Kräuterdip	P	Zwetschgenkompott
Samstag 18.07.2026	Bunter sommerlicher Gemüsetopf (2, 3, I, A) mit kleinen Kartoffelklößen und Speckwürfel	P	Süßer Milchreis (G) mit Pfirsichkompott		Eisbecher Bananen Split (G, 1)
Sonntag 19.07.2026	Truthahn Rollbraten geschmort (A, G) mit Preiselbeerrahmsauce dazu Rosenkohl und Salzkartoffeln	P	Vegetarische Gemüsefrikadelle (A, I) mit Rosenkohl und Salzkartoffeln		Schokopudding mit Sahne (G, 1)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe (gem. § 9 Abs.5 ZzuIV): 1=mit Farbstoff / 2=mit Konservierungsstoff / 3=mit Antioxidationsmittel 4=mit Geschmacksverstärker / 5=geschwefelt / 6=geschwärzt 7=gewachst / 8=mit Phosphat / 9=mit Süßungsmitteln 10=enthält eine Phenylalaninquelle 11=kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken / 12=koffeinhaltig
Kennzeichnung der Hauptallergene: A=Glutenhaltige Getreide: A1 Weizen (wie Dinkel und Chorasani-Weizen), A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch (incl. Laktose), H=Schalenfrüchte: H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queensland Nüsse, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam-Samen, L=Schwefeldioxid und Sulfite, M=Lupinen, N=Weichtiere

Änderungen vorbehalten. Guten Appetit wünscht Ihnen die Küchenleitung!