



MenüService
Essen auf Rädern

Telefon
02362 918-777

Name:

Vorname:



Speiseplan vom 18.08.2025 bis 24.08.2025

	Vollkost 7,50 Euro zzgl. MwSt.	Leichte Vollkost 7,50 Euro zzgl. MwSt.	Fleischlose Kost 7,50 Euro zzgl. MwSt.	zusätzlich bestellbar 1,50 Euro zzgl. MwSt.
MO 18 Aug	Möhreneintopf* dazu Brühwurst*	Hähnchenfleisch in Rahmsoße dazu Spätzle und Brokkoli	Sellerieschnitzel mit Soße dazu Kartoffeln und Eurogemüse	Spinatcremesuppe Joghurt
DI 19 Aug	mini Frikadellen* an Tomatensoße dazu Püree und Rahmkohlrabi	Schwäbischer Gemüseintopf mit Maultaschen*	Knusperfischfilet an Zitronensoße dazu Kartoffeln und Erbsen	geröstete Grießsuppe Karamellpudding
MI 20 Aug	Hähnchenkeule an Soße dazu Reis und Krautsalat	Kartoffel-Gemüseauflauf dazu Kräutersoße	vegetarische Ravioli an Tomatensoße dazu Blattsalat mit Joghurdressing	Flädlesuppe Nuss-Nougatpudding
DO 21 Aug	Schaschlikgulasch* dazu Kartoffeln und Brechbohnen	Geflügelbratwurst an Soße Kartoffeln und Sommergemüse	gemischter Salatteller mit Bratrollmöpfe dazu Frenchdressing	Champignoncremesuppe Joghurt
FR 22 Aug	Rührei dazu Püree und Spinat	süße Schupfnudeln dazu Kirschkompott	Fischstäbchen an weiße Soße Kartoffeln und Möhrenscheiben	Pastinakencremesuppe Vanillepudding
SA 23 Aug	Erbsensuppe* dazu Brühwurst*	Graupensuppe mit Brühwurst*	Französischer Zwiebelkuchen dazu Kräuterjoghurt Dip	Tagessuppe Panna Cotta
SO 24 Aug	Rinderroulade an Soße dazu Kartoffeln und Blumenkohl	ged. Rotbarschfilet an Dillsoße Kartoffeln und Frühlingsgemüse	Gemüseteller mit Sc. Hollandaise dazu Kartoffeln	Sonntagssuppe Schokopudding mit Sahnehaube

Es kann nicht ausgeschlossen werden, das Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sind
Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen rufen Sie uns an - * mit Schweinefleisch
Änderungen vorbehalten

Speiseplan vom 18.08.2025 bis 24.08.2025

	Vollkost 7,50 Euro zzgl. MwSt.	Leichte Vollkost 7,50 Euro zzgl. MwSt.	Fleischlose Kost 7,50 Euro zzgl. MwSt.	zusätzlich bestellbar 1,50 Euro zzgl. MwSt.
MO 18 Aug	Möhreneintopf* (02,03) (a,aa) dazu Brühwurst* (02,03,08)	Hähnchenfleisch in Rahmsoße (a,aa,p,q) dazu Spätzle (a,aa,c) und Brokkoli (01,02) (a,aa,p,q)	Sellerieschnitzel (a,aa,i) mit Soße (a,aa,p,q) dazu Kartoffeln und Eurogemüse	Spinatcremesuppe (a,aa,p,q) Joghurt (p,q)
DI 19 Aug	mini Frikadellen* (a,aa,c,i) an Tomatensoße (a,aa) dazu Püree (03,35) (g,p,q) und	Schwäbischer Gemüseintopf (a,aa,c,i) mit Maultaschen* (a,aa,c,i)	Knusperfischfilet (a,aa,d,j,p,q) an Zitronensoße (01,02) (a,aa,d,p,q) dazu Kartoffeln und Erbsen	geröstete Grießsuppe (a,aa,i) Karamellpudding (p,q)
MI 20 Aug	Hähnchenkeule an Soße (01) (a,aa,p,q) dazu Reis und Krautsalat (03)	Kartoffel-Gemüseauflauf (01,02) (a,aa,c,p,q) dazu Kräutersoße (01,02) (a,aa,p,q)	vegetarische Ravioli (a,p) an Tomatensoße dazu (a,aa) Blattsalat mit Joghurtdressing (03) (c,p,q)	Flädlesuppe (a,aa,c,i,p,q) Nuss-Nougatpudding (h,hb,p,q)
DO 21 Aug	Schaschlikgulasch* (a,aa,p,q) dazu Kartoffeln und Brechbohnen	Geflügelbratwurst (08) an Soße (p,q) Kartoffeln und Sommergemüse	gemischter Salatteller mit Bratrollmöpfe (01,03,09) (a,aa,d,i,j) dazu Frenchdressing (01,03) (c,p,q)	Champignoncremesuppe (a,aa,p,q) Joghurt (p,q)
FR 22 Aug	Rührei (c) dazu Püree (01,02,03,35) (g,p,q) und Spinat (a,aa,p,q)	süße Schupfnudeln (a,aa,c,p,q) dazu Kirschkompott (p,q)	Fischstäbchen (a,aa,d) an weiße Soße (01,02) (a,aa,p,q) Kartoffeln und Möhrenscheiben	Pastinakencremesuppe (a,aa,p,q) Vanillepudding (p,q)
SA 23 Aug	Erbsensuppe* (02,03) (a,aa) dazu Brühwurst* (02,03,08)	Graupensuppe (a,aa,c,i) mit Brühwurst* (02,03,08)	Französischer Zwiebelkuchen (a,c,p,q) dazu Kräuterjoghurt Dip (p,q)	Tagessuppe (a,aa) Panna Cotta (p,q)
SO 24 Aug	Rinderroulade (02,03,08) (a,aa,i,l) an Soße (a,aa,l,p,q) dazu Kartoffeln und Blumenkohl (a,aa,p,q)	ged. Rotbarschfilet (d) an Dillsoße (01,02) (a,aa,d,p,q) Kartoffeln und Frühlingsgemüse	Gemüseteller mit Sc. Hollandaise (c,p,q) dazu Kartoffeln	Sonntagssuppe (a,aa,c,i) Schokopudding mit Sahnehaube (p,q)

Es kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in den Speisen enthalten sind
Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen rufen Sie uns an - * mit Schweinefleisch
Änderungen vorbehalten

Aufgrund von saisonalen Gegebenheiten sind kurzfristige Änderungen im Speiseplan möglich !

Zusatzstoffe

01=mit Farbstoff

02=mit Konservierungsstoff

03=mit Antioxidationsmittel

08=mit Phosphat

09=mit Süßungsmittel

35=Unter Schutzatmosphäre verpackt

Allergene

a=Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Khorasan-Weizen oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Erzeugnisse

aa=Weizen

ac=Gerste

c=Eier und -erzeugnisse

d=Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

g=Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

h=Schalenfrüchte (Mandel, Pistazie, Haselnuss, Walnuss, Cashewkern, Pekannuss, Paranuss, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus gewonnene Erzeugnisse

hb=Haselnüsse

i=Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j=Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

l=Schwefeldioxid und Sulfite (Konzentration mehr als 10mg/kg oder 10mg/l), ausgedrückt als SO₂

p=Milch und Milchprodukte

q=Lactose