



Name: _____
Straße: _____
Ort: _____

S P E I S E P L A N

Vom 20. Oktober 2025 – 26. Oktober 2025

	Menü 1	Menü 1 Bitte ankreuzen	Menü 2	Menü 2 Bitte ankreuzen
Montag 	Suppe Hühnerfrikassee mit Champignons, Kräuter, Reis und Blattsalat Dessert		Suppe Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln dazu Blattsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Hausgemachter Hackbraten mit Kartoffel- püree und grünen Bohnen Dessert		Suppe Sellerieschnitzel mit Käsesoße und Salzkartoffeln Dessert	
Mittwoch 	Suppe Rindergulasch mit Gemüsestreifen und Nudeln dazu Blattsalat Dessert		Suppe Grillgemüse mit Ofenkartoffeln dazu Blattsalat Dessert	
Donnerstag	Suppe Königsberger Klopse mit Kräutersoße, Salzkartoffeln und Blattsalat Dessert		Suppe Kartoffelpuffer mit Apfelmus Dessert	
Freitag 	Suppe Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat Dessert		Suppe Gemüsemaultaschen mit Tomate und Käse überbacken dazu Kartoffelsalat Dessert	
Samstag	Suppe Hühner-Nudeleintopf mit buntem Gemüse Dessert		Suppe Mit Quark gefüllte Pfannkuchen dazu Kirschsoße Dessert	
Sonntag 	Suppe Schweine-Kräuterbraten mit Bayrischkraut und Semmelknödel Dessert		Suppe Blumenkohlmedaillon mit Bayrischkraut und Semmelknödel Dessert	

Änderungen vorbehalten

Verantwortlich für diesen Speiseplan Frank Scheck

Erklärung zur Verwendung von Zusatzstoffen:

Informationen zu den Allergenen finden Sie auf der Rückseite

Wir verwenden möglichst keine Lebensmittel, die Farbstoffe und Konservierungsstoffe enthalten.
Antioxidationsmittel und Geschmacksverstärker (Glutaminsäure und Vitamin C) können in Suppen und Saucen enthalten sein.
Wir verwenden keine geschwärzten Oliven. Gewachste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen Wurstwaren und Käsesorten können Phosphat enthalten. Weitere Informationen über Zusatzstoffe enthalten Sie von der Küchenleitung.