



S P E I S E P L A N

Vom 16. März - 22. März 2026

	Menü 1	Menü 1 Bitte ankreuzen	Menü 2	Menü 2 Bitte ankreuzen
Montag 	Suppe Cevapcici mit Gemüsereis, Ajvar und Krautsalat Dessert		Suppe Zweierlei Knödel mit Pilzragout und Krautsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Schweinegeschnetztes mit Spätzle und Bohnensalat Dessert		Suppe Gefüllte Zucchini mit Rösti und Bohnensalat Dessert	
Mittwoch 	Suppe Wirsingroulade mit Specksoße und Püree Dessert		Suppe Schupfnudeln mit Pfannengemüse Dessert	
Donnerstag	Suppe Fleischbällchen-Spieß „Budapest“ mit Reis und Salat Dessert		Suppe Asiagemüse „ Süß-Sauer“ mit Mie-Nudeln Dessert	
Freitag 	Suppe Schlemmerfilet „Bordelaise“ mit Rahmkartoffeln und Blattsalat Dessert		Suppe Bandnudeln mit Gemüseragout Dessert	
Samstag	Linseneintopf mit Kartoffeln und Wursteinlage Dessert		Suppe Apfelküchle mit Vanillesoße Dessert	
Sonntag	Suppe Zarter Sauerbraten mit Semmelknödel und Rosenkohl Dessert		Suppe Gemüseragout mit 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.