



S P E I S E P L A N

Vom 27. Juli – 02. August 2026

	Menü 1	Menü 1 Bitte ankreuzen	Menü 2	Menü 2 Bitte ankreuzen
Montag 	Suppe Köttbullar mit Rahmsoße, Kartoffelpüree und Preisel- beeren dazu Blattsalat Dessert		Suppe Ravioli mit Tomaten- Basilikumsoße und Blattsalat Dessert	
Dienstag	Suppe Schweineschnitzel mit Paprikasoße und Spätzle Dessert		Suppe Penne mit Schafskäse, Oliven, Tomaten und Champions Dessert	
Mittwoch 	Suppe Hausgemachte Fleischküchle mit Braten- soße, Fingerkarotten und Reis Dessert		Suppe Käsespätzle mit Röstzwiebel und Blattsalat Dessert	
Donnerstag	Suppe Züricher Geschnetzeltes mit Rösti und Kaisergemüse Dessert		Suppe Ofenfrischer Topfenstrudel mit Kirschen und Vanillesoße Dessert	
Freitag 	Suppe Gedämpftes Fischfilet mit Kräutersoße auf Lauchgemüse und Salzkartoffeln Dessert		Suppe Gnocchi Pfanne mit mediterranem Gemüse und Blattsalat Dessert	
Samstag	Suppe Currywurst mit Kartoffelspalten und Kraut- Karottensalat Dessert		Suppe Milchreis mit Zimt und Zucker dazu Zwetschgenragout Dessert	
Sonntag	Suppe Schweinefilet mit Champignonsoße, Nudeln und Frühlingsgemüse Dessert		Suppe Pilz-Gemüsepfanne mit Nudeln 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.