

SPEISEPLAN

für den Zeitraum vom 10.08.2026- 16.08.2026

	Mittagessen Menü 1	kcal	Mittagessen Menü 2	kcal	Zwischenmahlzeit Kuchen	kcal	Abendessen	kcal
Montag 10.08.2026	Hühnerfrikassee mit Spargel und Kapern Butterreis Birnenquark	165 85 110 55	Tortelini mit Schinkensahnesauce und Blattsalat Birnenquark	115 85 65 115	Fruchtsaft Streuselkuchen	85 185	Brot, Wurst und Käseauswahl	
Dienstag 11.08.2026	Graupensuppe mit Rindfleischwürfeln und Gemüse Mandarinencreme	265 125	Kalbscremesuppe mit Champignons/ Weissbrot Mandarinencreme	205 125	Fruchtbuttermilch Zitronenkuchen	75 225	Brot, Wurst und Käseauswahl Kirschtomaten	115
Mittwoch 12.08.2026	Gefüllte Zucchini BW mit Hackfleisch, Tomatensauce Salzkartoffeln Schokopudding	85 165 100 130	Kaisergemüse Sauce Bechamel Salzkartoffeln Schokopudding	115 145 100 130	Johannisbeerkompott Kirschschnitte	65 230	Brot, Wurst und Käseauswahl	
Donnerstag 13.08.2026	Schmorrippchen Rahmwirsing Salzkartoffeln Bayrischcreme	175 85 100 110	Kl. Rindsbratwürste auf Zwiebelsauce & Kartoffelstampf Bayrischcreme	185 100 110	Stachelbeeren Zupfkuchen	65 185	Brot, Wurst und Käseauswahl Bauernsalat	
Freitag 14.08.2026	Heringsfilet Grüne Bohnen Gebratene Kartoffeln Ananasschiffchen	165 100 55	Gekochte Eier in Senfsauce Kartoffelpüree Gurkenhappen Ananasschiffchen	165 85 55	Pfirsichkompott Käsekuchen	75 195	Brot, Wurst und Käseauswahl Blaubeer- Pfannkuchen	105
Samstag 15.08.2026	Hausmacher Frikadelle mit Kartoffelsalat BW Eis	195 155 125	Currycremesuppe mit Hähnchenbruststreifen Eis	235 160 125	Milchkaffee Aprikosenkuchen	85 185	Brot, Wurst und Käseauswahl Wurstbrötchen	85
Sonntag 16.08.2026	Rinderbrühe mit Einlage Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse Kroketten Puddingdessert	85 165 85 100 130	Rinderbrühe mit Einlage Mini- Haxe Krautsalat Salzkartoffeln Puddingdessert	85 165 100 130	Traubensaft Mandarin- Schmandschnitte	85 230	Brot, Wurst und Käseauswahl	

- Wunschen aus der Speiseplanbesprechung

SPEISEPLAN – Allergene und Zusatzstoffe

für den Zeitraum vom 10.08.2026- 16.0.2026

	Mittagessen Menü 1		Mittagessen Menü 2		Zwischenmahlzeit Kuchen		Abendessen	
Montag 10.08.2026	Hühnerfrikassee mit Spargel und Kapern Butterreis Birnenquark	165 85 110 55	Tortelini mit Schinkensahnesauce und Blattsalat Birnenquark	115 85 65 115	Fruchtsaft Streuselkuchen	85 185	Brot, Wurst und Käseauswahl	
Dienstag 11.08.2026	Graupensuppe mit Rindfleischwürfeln und Gemüse Mandarinencreme	265 125	Kalbscremesuppe mit Champignons/ Weissbrot Mandarinencreme	205 125	Fruchtbuttermilch Zitronenkuchen	75 225	Brot, Wurst und Käseauswahl Kirschtomaten	
Mittwoch 12.08.2026	Gefüllte Zucchini BW mit Hackfleisch, Tomatensauce Salzkartoffeln Schokopudding	85 165 100 130	Kaisergemüse Sauce Bechamel Salzkartoffeln Schokopudding	115 145 100 130	Johannisbeerkompott Kirschschnitte	65 230	Brot, Wurst und Käseauswahl	
Donnerstag 13.08.2026	Schmorrippchen Rahmwirsing Salzkartoffeln Bayrischcreme	175 85 100 110	Kl. Rindsbratwürste auf Zwiebelsauce & Kartoffelstampf Bayrischcreme	185 100 110	Stachelbeeren Zupfkuchen	65 185	Brot, Wurst und Käseauswahl Bauernsalat	
Freitag 14.08.2026	Heringsfilet Grüne Bohnen Gebratene Kartoffeln Ananasschiffchen	165 100 55	Gekochte Eier in Senfsauce Kartoffelpüree Gurkenhappen Ananasschiffchen	165 85 55	Pfirsichkompott Käsekuchen	75 195	Brot, Wurst und Käseauswahl Blaubeer- Pfannkuchen	
Samstag 15.08.2026	Hausmacher Frikadelle mit Kartoffelsalat BW Eis	195 155 125	Currycremesuppe mit Hähnchenbruststreifen Eis	235 160 125	Milchkaffee Aprikosenkuchen	85 185	Brot, Wurst und Käseauswahl Wurstbrötchen	
Sonntag 16.08.2026	Rinderbrühe mit Einlage Hähnchenschnitzel mit Paprikagemüse Kroketten Puddingdessert	85 165 85 100 130	Rinderbrühe mit Einlage Mini- Haxe Krautsalat Salzkartoffeln Puddingdessert	85 165 100 130	Traubensaft Mandarin- Schmandschnitte	85 230	Brot, Wurst und Käseauswahl	