

Speiseplan 20.07. - 24.07.2026

KW 30	Tagesgericht	Vegetarisch
Mo 20.7.	Piccata Milanese vom Huhn in einer Parmesan-Eihülle, (A, G1, M) dazu eine Tomatensoße Zwiebel, Karotte (C, D) und Gemüsereis Karotte, Sellerie, Lauch (D) Fruchtjoghurt (M) 	Gemüseköttbullar Erbsen, Mais, Karotte, Paprika, Grünkohl, Zwiebel, Kartoffel, Kräuter (A) dazu eine Erbsen-Steckrübensoße Zwiebel, Sellerie, Karotte (C, D, M) und Gemüsereis Karotte, Sellerie, Lauch (D) Fruchtjoghurt (M) 
Di 21.7.	Blattsalat mit Dressing (C, D, M) MSC Seelachs im Käsekräutermantel (F, G1, M) und eine Karottenrahmsoße (C, D, M) dazu einen Kartoffelbrei (M) 	Minestrone (C, D) mit würzigen Ravioli, gefüllt mit Basilikum und Tomate Zwiebel, Sellerie, Karotte, Pastinake (G1, C, D) dazu Mehrkornbrot (G1, G2, H) Vanillepudding (M) 
Mi 22.7.	Gyrosgeschnetzeltes von der Putenbrust Zwiebel, Sellerie, Karotte (C, D) mit Nudeln (G1) Naturjoghurt (M) 	Zucchini-Suppe mit Rahm verfeinert Zwiebel, Sellerie, Karotte, Zucchini, Kartoffel (C, D, M) Feine Pan Cakes (A, G1, M) dazu liebliches Apfelmark (3) 
Do 23.7.	Hähnchenspitzen in einer Kürbis kernpanade (G1) mit würziger Natursoße Zwiebel, Sellerie, Karotte (C, D) und Kartoffelsalat (C, D) Obst 	Karottensalat (C, D) Gnocchi Genovese (B, G1) mit grüner Pesto-Soße Zwiebel, Basilikum, Erbsen (M) Obst 
Fr 24.7.	Gemüse Eintopf mit Erbsen und Saison gemüse Petersilienwurzel, Lauch, Sellerie (C, D) dazu Putenwiener (C, D, 5) Obstsalat (B, 2, 3) 	

 = Geflügel,  = Vegetarisch,  = Fisch

2 = Konservierungsstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 5 = Nitritpökelsalz, Nitrat, A = Eier, B = Schwefeldioxid und Sulfite, C = Senf, D = Sellerie, F = Fisch, G1 = Weizen, G2 = Roggen, H = Sesamsamen, M = Milch

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.
Änderungen vorbehalten – danke für Ihr Verständnis.

