

Speiseplan vom 27.07.2026 bis 02.08.2026

	Menü 1 10,50€	Menü 2 10,50€	Dessert 0,80€
Montag	Schnitzel vom Schwein Zwiebelsoße Erbsengemüse Salzkartoffeln  [EI, GG, ML, SE, WZ / 2, 12 / kcal: 560]	Nudelaufbau mit Gemüse  [GG, ML, WZ / kcal: 600]	Cappuccinocreame [HN, ML, SF / kcal: 159]
Dienstag	Currywursttopf Blumenkohl Butterreis  [GE, GG, ML, SE / 1, 2, 5, 7, 12, 16 / kcal: 644]	Milchreis Apfelkompott  [ML / 2 / kcal: 558]	Dickmilch mit Zucker und Zimt [ML / kcal: 115]
Mittwoch	Erbseneintopf mit Bockwurst  [GG, SE, SL, WZ / 1, 2, 3, 16 / kcal: 525]	Blumenkohl in Rahm Kartoffelpüree  [ML, SL / 2 / kcal: 384]	Schokoladenpudding [GG, ML / kcal: 140]
Donnerstag	Spiralnudeln mit Carbonara Soße Erbsen Möhren  [GG, ML, WZ / 1, 12 / kcal: 612]	Wirsing-Kartoffel-Auflauf Gurkenhappen  [ML, SE / 4 / kcal: 524]	Rote Grütze mit Sahne [ML / kcal: 177]
Freitag	Seelachsfilet in Eihülle Petersiliensoße Salzkartoffeln Pariser Karotten  [EI, FI, GG, ML, SE, SL, WZ / 2, 12, 28 / kcal: 469]	Bohnenpfanne in Tomatensoße Schmorkartoffeln  [SL / 2, 12 / kcal: 285]	Apfelmus [2 / kcal: 66]
Samstag	Graupeneintopf mit Rindfleisch Brötchen  [GE, GG, SL, WZ / 3 / kcal: 419]	Blumenkohlentopf  [ML / kcal: 190]	Fruchtjoghurt [ML / 12 / kcal: 155]
Sonntag	Ochsenbäckchen Rotweinsoße Brokkoli Butterkartoffeln  [ML, SE, SU / 2, 4, 12, 13 / kcal: 322]	Ochsenbäckchen Rotweinsoße Gemüse der Saison Butterkartoffeln  [ML, SE, SU / 2, 4, 12, 13 / kcal: 339]	Schwarzwaldbecher [ML / 12 / kcal: 245]