

# Menüplan vom 21.07.2025 - 27.07.2025

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesam und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.  
**Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit  
 🍷 Produkt aus eigener Herstellung



30	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 21.07.2025	<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker  <b>Apfelmus</b>	<b>Schweinegulasch</b> mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln  <b>Apfelmus</b>	<b>Magdeburger Boulette</b> mit Bratensauce, Prinzessbohnen und Kartoffelpüree  <b>Apfelmus</b>	<b>Kalbsfrikassee</b> in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler  <b>Apfelmus</b>	<b>Geflügelwiener,</b> dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce  <b>Apfelmus</b>
<b>Dienstag</b> 22.07.2025	<b>Fusilli</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>4 Hähnchennuggets</b> mit Möhren in Rahm und Kartoffelpüree  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Schweinebraten</b> in dunkler Senfsauce mit Rosenkohl und Kartoffeln  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Rinderroulade "Hausfrauen Art"</b> gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen  <b>Stracciatellajoghurt</b>	<b>Bella Italia</b> Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing	<b>Kräuterquark</b> mit Kartoffeln  <b>Stracciatellajoghurt</b>
<b>Mittwoch</b> 23.07.2025	<b>Brokkoli</b> in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln  <b>Vanillepuddingdessert</b>	<b>Bratwurst</b> mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffeln  <b>Vanillepuddingdessert</b>	<b>Sauerkrautplatte</b> mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln  <b>Vanillepuddingdessert</b>	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> in Kräutersensauce mit Fingermöhren und Kartoffeln  <b>Vanillepuddingdessert</b>	<b>Kalter Milchreis</b> mit Erdbeersauce	<b>Kartoffeleintopf</b> mit Gemüseinlage und Geflügelwienerscheiben  <b>Vanillepuddingdessert</b>
<b>Donnerstag</b> 24.07.2025	<b>Bunte Bohnensuppe</b> mit grünen und gelben Bohnen und Rindfleischinlage  <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Geflügel-Hackbraten</b> in Geflügelsauce mit Kohlrabigemüse und Kartoffeln  <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Fleischkäse</b> mit Bratensauce, Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree  <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Gyros-Geschnetzeltes</b> mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki  <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise	<b>Penne</b> mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce  <b>Joghurt Kirsche</b>
<b>Freitag</b> 25.07.2025	<b>2 Gekochte Eier</b> in Sensauce, dazu Kartoffeln und Rote Bete  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Fischpfanne</b> Seelachswürfel in Kräutersauce, dazu Reis und Rote Bete  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in Bratensauce und Kartoffeln  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Erdnussauce, Zuckerschoten und Reis  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>	<b>Früchtesalat</b> Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Cornflakes	<b>Möhren-Orangencremesuppe</b> mit Geflügelfleischklößchen  <b>Erdbeerpudding mit Sahne</b>
<b>Samstag</b> 26.07.2025	<b>Steckrübeneintopf</b> mit Fleischklößchen  <b>Dessert</b>	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> "Züricher Art" mit Champignons, dazu Nudeln  <b>Dessert</b>	<b>Schweinesauerbraten</b> "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklöße  <b>Dessert</b>	<b>Gebratenes Forellenfilet</b> mit Meerrettichsauce und Kräuterkartoffeln dazu Rote Bete  <b>Dessert</b>	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
<b>Sonntag</b> 27.07.2025	<b>Eierkuchen,</b> dazu Kirschsauce  <b>Dessert</b>	<b>Kasslerbraten</b> in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln  <b>Dessert</b>	<b>Truthahnbraten</b> in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree  <b>Dessert</b>	<b>Holzfallersteak</b> mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck  <b>Dessert</b>		

**MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ**  
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag

**MENÜLINIE 1,6**  
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag

# Menüplan vom 28.07.2025 - 03.08.2025

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I O Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.  
**Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit  
 🍷 Produkt aus eigener Herstellung



31	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 28.07.2025	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis 5,9 BE	<b>Blumenkohl-Käsebratling</b> mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree 4,7 BE	<b>Blutwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,8 BE	<b>Rindergulasch "Stroganoff"</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons, saure Gurke und Eiernudeln 4,9 BE	<b>Bulgur-Salat</b> mit Tomate und Zucchini, dazu <b>Geflügel-Cevapcici</b> 3,8 BE	<b>Muschelnudelsuppe</b> mit Gemüseeinlage und Eierstich 1,8 BE
<b>Dienstag</b> 29.07.2025	<b>Gelbe Erbsensuppe</b> mit Geflügelwienener 3,8 BE	<b>Panierte Jagdwurstscheibe</b> mit Fusilli und Tomatensauce 7,6 BE	<b>Hackbraten</b> in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffeln 3,2 BE	<b>Gebratenes Hoki-Filet</b> in Senfsauce mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat 3,1 BE	<b>Tropic-Früchtesalat</b> Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli 5,9 BE	<b>Fusilli</b> mit Tomatensauce 5,9 BE
<b>Mittwoch</b> 30.07.2025	<b>Buntes Eierragout</b> in Senfsauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln 2,9 BE	<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratensauce, Sommergemüse und Kartoffeln 3,8 BE	<b>Kasselerbraten</b> in Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffelpüree 2,1 BE	<b>Rindfleisch "thailändisch"</b> mit Gemüse in leicht scharfer Kokossauce, dazu Reis JETZT NEU 4,4 BE	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen 2,9 BE	<b>Vanille-Milchnudeln</b> 6,1 BE
<b>Donnerstag</b> 31.07.2025	<b>Gemüse-Hähnchenpfanne</b> Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Reis 5,8 BE	<b>3 Königsberger Klopse</b> in Kapernsauce mit Kartoffeln dazu Rotkohlrkost 4,2 BE	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis 6,9 BE	<b>Gebratene Entenbrust</b> mit Geflügelsauce, Pariser Karotten und Kartoffelklößen 2,5 BE	<b>Hopsi-Fit-Salat</b> Salatmix, Gurke, Tomate, Körner-Mix, Croutons und Bärlauch-Joghurt-Dressing 0,8 BE	<b>Gabelspaghetti</b> mit Käsesauce 4,9 BE
<b>Freitag</b> 01.08.2025	<b>Chinagemüse süß &amp; sauer</b> Paprika, Ananas, Bambussprossen und Pilze mit Hähnchenfleisch, dazu Reis 6,7 BE	<b>Fischbratling</b> mit Dillsauce und Kartoffelpüree, dazu Gurkensalat 5,0 BE	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 3,1 BE	<b>Schweinenackensteak</b> mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelspalten 2,9 BE	<b>Kalter Grießbrei</b> mit Pfirsichsauce 5,8 BE	<b>Blumenkohl-Kokoscremesuppe,</b> dazu Hafervollkornbrot 3,0 BE
<b>Samstag</b> 02.08.2025	<b>Hefeklöße</b> mit Pflaumensauce 8,1 BE	<b>Grüner Erbseneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen 3,7 BE	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Erbsen und Herzoginkartoffeln 3,0 BE	<b>Panierte Scholle</b> mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree 4,2 BE	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
<b>Sonntag</b> 03.08.2025	<b>Vegetarische Kartoffelsuppe</b> 2,8 BE	<b>Ungarischer Schweinegulasch</b> mit Paprika, Zwiebeln und Nudeln 4,8 BE	<b>Hähnchenkeule</b> auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree 2,4 BE	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffelpüree 2,6 BE		

**MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ**  
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag  
**MENÜLINIE 1,6**  
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag

# Menüplan vom 04.08.2025 - 10.08.2025

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.  
**Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit  
 Produkt aus eigener Herstellung



32	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 04.08.2025	<b>Kokos-Milchreis</b> mit Zimt und Zucker  4,1 BE <b>Apfel-Aprikosenmus</b>	<b>4 Maultaschen</b> mit Schweinefleisch-, Spinatfüllung und Tomaten-Kräutersauce  6,0 BE <b>Apfel-Aprikosenmus</b>	<b>Magdeburger Boulette</b> mit Rahmsauce Sommergemüse und Kartoffelpüree  2,6 BE <b>Apfel-Aprikosenmus</b>	<b>Kalbsbratwurst</b> mit Rahmsauce, Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree  1,9 BE <b>Apfel-Aprikosenmus</b>	<b>Geflügelboulette,</b> dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade  3,2 BE	<b>Sternchennudelsuppe</b> mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich  1,9 BE <b>Apfel-Aprikosenmus</b>
<b>Dienstag</b> 05.08.2025	<b>Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"</b> mit Gemüseeinlage und Reis  5,9 BE <b>Vanillepuddingdessert</b>	<b>Currywurst</b> mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree  3,1 BE <b>Vanillepuddingdessert</b>	<b>Bayrischer Leberkäse</b> in dunkler Senfsauce, mit Rotkohl und Kartoffeln  3,4 BE <b>Vanillepuddingdessert</b>	<b>2 kleine Schweineschnitzel</b> mit Bratensauce, warmer Kartoffelsalat und Bohnensalat  4,7 BE <b>Vanillepuddingdessert</b>	<b>Fitness-Salat</b> Salatmix, Mais, Möhren Paprika und Körnermix, dazu Honig-Senf-Dressing  2,0 BE	<b>Rote-Linsencurry</b> mit Tomaten, Kartoffeln und Kokosnote, dazu Ebly  5,8 BE <b>Vanillepuddingdessert</b>
<b>Mittwoch</b> 06.08.2025	<b>Fusilli</b> mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln  5,6 BE <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Geflügel-Hackröllchen</b> mit Geflügelsauce Erbsen in holländischer Sauce und Kartoffeln  3,7 BE <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Schweinebraten</b> mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln  3,5 BE <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Gebratenes Seelachsfilet</b> in Dillsauce mit Kartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost  3,6 BE <b>Rote Grütze mit Sahne</b>	<b>Früchtesalat</b> Apfel- und Birnenstücken in Joghurt- und dazu Knusper-Müsli  3,9 BE	<b>Polentasuppe</b> mit Lauch, Möhren, Paprika- und Kartoffelwürfel, dazu Hafervollkornbrot  3,9 BE <b>Rote Grütze mit Sahne</b>
<b>Donnerstag</b> 07.08.2025	<b>Gehacktesstippe</b> Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke  2,4 BE <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Eierkuchen</b> mit Schokoladensauce  7,6 BE <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Hähnchenschnitzel "Jäger Art"</b> mit Champignons in Rahm und Röstitaler  4,0 BE <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Putenrollbraten</b> mit Sahnesauce, Brechbohnen in Rahm und Kartoffelpüree  2,1 BE <b>Joghurt Kirsche</b>	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise  3,8 BE	<b>Chili sin Carne</b> dazu Reis  6,6 BE <b>Joghurt Kirsche</b>
<b>Freitag</b> 08.08.2025	<b>Buntes Eierragout</b> mit Kräutersauce und Gemüseeinlage, dazu Kartoffeln  2,8 BE <b>Schokopudding mit Sahne</b>	<b>3 Fischstäbchen</b> mit Zitronenbuttersauce, Kartoffelpüree und Weißkrautsalat  4,1 BE <b>Schokopudding mit Sahne</b>	<b>Piccata Milanese</b> Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle, mit Tomatensauce und Makkaroni  6,3 BE <b>Schokopudding mit Sahne</b>	<b>Gebratene Entenbrust</b> mit Chinagemüse, dazu Reis  4,8 BE <b>Schokopudding mit Sahne</b>	<b>Kalter Grießbrei</b> mit Kirschsauce  6,0 BE	<b>Gabelspaghetti</b> mit Käse-Tomatensauce  4,6 BE
<b>Samstag</b> 09.08.2025	<b>Grüner Bohneneintopf</b> mit Gemüse  1,7 BE <b>Dessert</b>	<b>Bauernfrühstück</b> Bratkartoffeln mit Speck und Gewürzgurkenwürfeln in Rührei  1,5 BE <b>Dessert</b>	<b>Hackfleisch-Gemüsepfanne</b> mit Butterspätzle  2,8 BE <b>Dessert</b>	<b>"Rotweinhähnchen"</b> Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln  3,1 BE <b>Dessert</b>	 <b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b>  <b>MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ</b> bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag  <b>MENÜLINIE 1,6</b> bis 7:30 Uhr am Versorgungstag	
<b>Sonntag</b> 10.08.2025	<b>Graupensuppe</b> mit Gemüse- und Rindfleischeinlage  2,3 BE <b>Dessert</b>	<b>Apfelstrudel</b> mit heißer Vanillesauce  5,8 BE <b>Dessert</b>	<b>Hackbraten,</b> dazu Bratensauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree  2,4 BE <b>Dessert</b>	<b>Rinderragout</b> mit Sauerkirschen, dazu Böhmisches Knödel  3,3 BE <b>Dessert</b>		

# Menüplan vom 11.08.2025 - 17.08.2025

**Kennzeichnung der Speisen:** Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I C Eier und Erzeugnisse I D Fisch und Erzeugnisse I E Erdnüsse und Erzeugnisse I F Soja und Erzeugnisse I G Milch und Milcherzeugnisse I H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse I Sellerie und Erzeugnisse I J Senf und Erzeugnisse I K Sesamsamen und Erzeugnisse I L Schwefeldioxid und Sulfite I M Lupine und Erzeugnisse I N Weichtiere und Erzeugnisse I Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.  
**Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff I 2 Konservierungsstoff I 3 Antioxidationsmittel I 4 Geschmacksverstärker I 5 geschwefelt I 6 geschwärzt I 7 Phosphat I 8 Süßungsmittel I 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit  
 🍷 Produkt aus eigener Herstellung



33	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
<b>Montag</b> 11.08.2025	<b>Hot-Dog-Wurstgulasch</b> Geflügelwienerscheiben in Tomatensauce mit Gewürzgerken und Zwiebeln, dazu Fusilli 2,3,7 8,G,J A(a) 6,8 BE	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüseeinlage und Kartoffeln 1,G,I 3,L 5,9 BE	<b>Thüringer Bratwurst</b> mit Rahmsauce, Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree 7,I,J 1,G,I,J G,I G 2,2 BE	<b>Schweinehaxe</b> auf Bayrisch Kraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck 3,I 2,3,G 2,7 BE	<b>Nudelsalat</b> mit Gemüse und Mayonnaise, dazu Hähnchennuggets A(a) 3,C,J 3,A(a),I 5,0 BE	<b>Schokopuddingsuppe</b> mit Zwieback G A(a,d),F,G 8,2 BE
<b>Dienstag</b> 12.08.2025	<b>Blumenkohl</b> in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln 1,G,I,J A(a,c),C,G 3,L 2,8 BE	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Geflügelsauce, Rahmgemüse und Kartoffeln F 1,G G,I 3,L 2,7 BE	<b>Bigos</b> Schmoreintopf mit Sauerkraut Schweinefleisch und Wurst, dazu Kartoffeln G,I,J 2,3 3,L 3,0 BE	<b>Schweineschnitzel "Cordon Bleu"</b> mit Bratensauce, Erbsen und Spätzle 2,3,A(a),G 1,G,I,J A(a),C,G 4,8 BE	<b>Tropic-Früchtesalat</b> Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes 1,G A(a) 4,7 BE	<b>Reissuppe</b> mit Gemüseeinlage und Vollkornbrot G,I A(a,b) 2,7 BE
<b>Mittwoch</b> 13.08.2025	<b>Pusztapfanne</b> Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln A(a) I 3,L 4,2 BE	<b>Eieromelett</b> mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree C,G,I G,I G 2,2 BE	<b>Paprikaschote</b> mit Hackfleischfüllung, Bratensauce und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G 3,5 BE	<b>Kalbsbraten Cidre</b> mit Möhren-Apfelgemüse in Cidresauce, dazu Kroketten 1,G,I A(a) 2,2 BE	<b>Italienischer Nudelsalat</b> mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen 2,3,5,A(a),C,G,L 2,C,G 4,4 BE	<b>Grießbrei</b> mit Birnensauce A(a),G 7,5 BE
<b>Donnerstag</b> 14.08.2025	<b>Nudeln "Bolognese Art"</b> Penne mit Geflügelhackfleisch in Tomatensauce A(a) I 8,7 BE	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Geflügelsauce, Sommergemüse und Kartoffeln A(a) 1,G 3,L 4,5 BE	<b>Gebratene Geflügelleber</b> mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 1,G,I,J G 3,1 BE	<b>Rinderroulade</b> mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 2,3,G,J 1,8,G,I,J 8 3,L 3,3 BE	<b>Kalter Milchreis</b> mit Apfelmus G 3 3,6 BE	<b>Kartoffelcremesuppe</b> dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) 3,5 BE
<b>Freitag</b> 15.08.2025	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> in dunkler Sauce mit Gemüsestreifen, dazu Kartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,3 BE	<b>2 Fischli</b> mit Schnittlauch-Sahnesauce und Kartoffeln, dazu Gurkensalat mit Joghurt A(a),D G,I 3,L G 3,9 BE	<b>Kohlroulade</b> mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G 3,7 BE	<b>Schweinefiletbraten</b> in Sauerrahmsauce mit Champignons, Erbsen und Röstitaler 1,G,I,J 3,7 BE	<b>Mexico-Salat</b> Salatmix, Gurke, Mais Kidneybohnen, Hähnchenbrust und Knoblauch-Joghurt-Dressing G 1,1 BE	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensauce A(a) I 6,0 BE
<b>Samstag</b> 16.08.2025	<b>3 Quarkkeulchen</b> mit Vanillesauce 5,A(a),C,G,L 1,G 7,7 BE	<b>Kohlrabi-Möhreneintopf</b> mit 2 Wiener Würstchen G,I 2,3,7 1,8 BE	<b>Kasslerbraten</b> in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G 3,L 2,8 BE	<b>Panierte Scholle</b> mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete A(a),D,G,I,J G 8 4,0 BE	<div style="text-align: center;">  <p><b>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</b></p> </div>	
<b>Sonntag</b> 17.08.2025	<b>Vegetarischer Wirsingkohleintopf</b> G,I 1,3 BE	<b>Blutwurst</b> mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,4,A(a),J 2,3,I G 2,8 BE	<b>Hähnchenkeule</b> auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kartoffeln G,I 3,L 2,5 BE	<b>Pfeffer-Steak</b> Schweinenacken mit Whiskey-Pfeffersauce, dazu Kartoffelspalten G,I,J A(a) 3,3 BE		

**MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ**  
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag  
**MENÜLINIE 1,6**  
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag