

MENÜPLAN

13.07. – 17.07.2026 (KW 29)



Mehr
Generationen
Haus

Kinder

Erwachsene

Montag, 13.07.2026:	
- Erbseneintopf mit Fleischwurst (2, 3, 9, b, fW) und Brötchen (fW, fR) - Vollkornmüsli (e, fH)	- Erbseneintopf mit Fleischwurst (2, 3, 9, b, fW) und Brötchen (fW, fR) - Vollkornmüsli (e, fH)
Dienstag, 14.07.2026:	
- Käsespätzle (e, fW, g) mit Gurkensalat (j) - Obstsalat	- Spargelsuppe (e, fW,) - Käsespätzle (e, fW, g) mit Gurkensalat (j) - Obstsalat
Mittwoch, 15.07.2026:	
- Hähnchennuggets (fW, g), mit Ofenkartoffeln und Rohkost - Ambrosiacreme (e)	<i>Preis EUR 10,00</i> - Silvanersüppchen (e, fW, n) - Hähnchenschlegel mit Ofenkartoffeln und griechischem Salat (j, e) - Ambrosiacreme (e)
Donnerstag, 16.07.2026:	
- Gnocchis (fW) mit Tomatensoße (b, fW) und Salat - Vanillepudding (1, e)	- Grießklößchensuppe (b, e, fW, g) - Wildgulasch (1, b, fW) mit gebackenen Klößen (2, 3) und Salat (j) - Vanillepudding (1, e)
Freitag, 17.07.2026:	
- Buchstabensuppe (b, fW, g) - Pancakes (e, fW, g) mit Apfelmus (3)	- Nudelsuppe (fW, g) - Pancakes (e, fW, g) mit Apfelmus (3) - Kaffeecreme

Zusatzstoffe die enthalten sein können:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. gewachst, 8. Süßungsmittel, 9. Phosphat, 10. koffeinhaltig, 11. chininhaltig, 12. Phenylalaninquelle

Allergene, die in den verwendeten Lebensmitteln enthalten sein können:

a) Schalenfrüchte (aH = Haselnuss, aM = Mandel, aC = Cashew, aPi = Pistazie, aPe = Pecanuss, aPa = Paranuss, aMa = Macadamia), b) Sellerie, c) Erdnüsse, d) Soja, e) Milch, f) Glutenhaltiges Getreide (fW = Weizen, fR = Roggen, fG = Gerste, fH = Hafer, fD = Dinkel, fK = Kamut), g) Eier, h) Fisch, i) Weichtiere (z.B. Schnecken), j) Senf, k) Sesamsamen, l) Lupinen, m) Krebstiere, n) Schwefeldioxid und Sulfite

- Änderungen des Speiseplanes vorbehalten –