

MENÜPLAN

03.08. – 07.08.2026 (KW 32)



Mehr
Generationen
Haus

Kinder

Erwachsene

Montag, 03.08.2026:	
- Hackfleischsoße (b, fW) mit Nudeln (fW) und Salat (j) - Fruchtojoghurt (e)	- Karottensuppe (b, e, fW) - Hackfleischsoße (b, fW) mit Nudeln (fW) und Salat (j) - Fruchtojoghurt (e)
Dienstag, 04.08.2026:	
- Schupfnudelpfanne (e, fW, g) mit Gurkensalat (e, j) - Obstsalat	- Maultaschensuppe (b, fW, g) - Schupfnudelpfanne (2, 3, 9, fW, g) mit Gurkensalat (e, j) - Obstsalat
Mittwoch, 05.08.2026:	
- Nudelsalat (e, fW) mit Bratwurst (2, 3, 9) und Rohkost - Muffins (e, fW, g)	<i>Preis EUR 10,00</i> - „Sommermenü“ verschiedene Salate (e, fW, j) - Leckeres aus der Pfanne (2, 3, 9, e) - Matteplotz (e, fW, g)
Donnerstag, 06.08.2026:	
- Fischfilet „Bordelaise“ (e, fW, h) mit Kartoffeln und Salat (j) - Götterspeise (1)	- Blumenkohlsuppe (e, fW) - Fischfilet „Bordelaise“ (e, fW, h) mit Kartoffeln und Salat (j) - Götterspeise (1)
Freitag, 07.08.2026:	
- Tomatensuppe mit Reis (b, fW) - Kartoffelpuffer (g) mit Apfelmus (3)	- Tomatensuppe mit Reis (b, fW) - Kartoffelpuffer (g) mit Apfelmus (3) - Eierlikörcreme (e, g)

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 –