

SPEISEPLAN



Vom 22.07. bis 28.07.2024

Menü A

Menü B

Abendessen

Montag
22.07.
Riebeleessuppe^{a,c}
Hirtenrolle mit Reis und Tzatziki⁹ dazu Krautsalat
Veg. Gefüllte Zucchini^{a,c,g,i,j} mit Käsesauce und Kartoffelpüree
Fruchtjoghurt^{a,g}
Kräuterlyoner⁶ mit Essiggurkenschnitzel⁷

Dienstag
23.07.
Gebundene Gemüsesuppe^{a,i}
Züricher Rahmgeschnetzeltes^{a,g} mit Nudeln¹⁰ und gemischter Salat
Veget. Gemüseauflauf^{9,1} mit Käse^{a,c,g} in heller Soße^{a,g} mit Salzkartoffeln
Pistazienpudding⁹
Obatzter⁹ mit Brezel

Mittwoch
24.07.
Champignonsuppe⁹
Parmesanschnitzel „Picatta Milanese“ mit Spaghetti und Tomatensoße dazu Salat
Kartoffelpuffer⁹ mit Apfelmus^{a,c,g}
Mandarinenkompott
Käsewürfel⁶ eingelegter Paprika⁷

Donnerstag
25.07.
Eiergesternsuppe^{a,g}
Saure Kartoffelrädle mit Wurstscheiben und Rote Beete Salat
Schleifchennudeln⁹ mit Gorgonzolasoße^{a,g} und gemischten Salat
Hausgemachte angemachte Leberwurst^{a,g,7}, Bier
Erdbeerpudding⁹

Freitag
26.07.
Kräutercremesuppe^{a,g}
Schlemmerfilet^{d,a,c} mit Wildreis und Mischgemüse
Gemüsefrikadelle^{2,1,9g} mit Bechamelsauce^{a,g} und Salzkartoffeln
Vanillequark⁹
Verschiedener Weichkäse⁹, Trauben

Samstag
27.07.
Deftiger Nudelgemüse Eintopf mit Hähnchenfleisch^{a,i}
Asiatische Reispfanne^{a,f,i} mit Frühlingsrolle
Buttermilchdessert Orange- Limette^{2,g}
Kartoffeltaschen⁶

Sonntag
28.07.
Badisches Schäufele^{6,a} mit Champagnerkraut und Schupfnudeln^{10,a}
Hirtentasche^{a,g} auf Bechamelsauce mit Kartoffelpüree
Schokoladen mit Sahne⁹
Kaiserfleisch⁶, Emmentaler Radischen

Zusatzstoffkennzeichnung:

Allergene:

Enthält Schweinefleisch

1- mit Konservierungsstoff
2- mit Farbstoff
3- mit Geschmacksverstärker
4- geschwefelt
5- gewachst
6- mit Phosphat
7- mit Süßungsmittel
8- mit Aspartam
9- geschwärzt
10- mit Antioxidationsmittel

a- glutenhaltiges Getreide
b- Krebstiere
c- Eier
d- Fisch
e- Erdnüsse
f- Soja
g- Milcherzeugnisse
h- Haselnüsse
i- Sellerie
j- Senf
k- Sesam

l- Roggen
m- Gerste
n- Hafer
o- Dinkel
p- Mandeln
q- Walnüsse
r- Kokosnuß