

Wochenplan vom 21.09. - 25.09.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesmenü I	Gebrautes Hähnchenbrustfilet an Tomatensoße mit grünen Nudeln und Salat vom Buffet 1/4	Rinderschmorbraten mit Butterspätzle und Gemüse, dazu Salat vom Buffet 4	Paprikagulasch mit Kräuterreis, dazu Salat vom Buffet 1/2/4	Schwäbische Maultaschen mit abgeschmelzten Zwiebeln frischem Kartoffelsalat (Bio) und Salat vom Buffet 1/4	Ofenfrische Gemüsepizza, dazu Salat vom Buffet 1/2/4
Tagesmenü II (vegetarisch)	Grüne Nudeln Napoli mit ger. Käse, dazu Salat vom Buffet 1/4	Bunter Schupfnudel Gemüse Teller, dazu Salat vom Buffet 4	Dampfnudel mit Vanillesoße 1/2/4	Gemüsemaultaschen mit abgeschmelzten Zwiebeln, frischem Kartoffelsalat (Bio) und Salat vom Buffet 1	
Suppe	Karottensuppe	Tomatensuppe	Brätnockerlsuppe	Spargelsuppe	
Nachspeise	frisches Obst	Dessert 1/2/4	frisches Obst	Dessert 4	
Abendessen	Brotzeitbuffet mit Sauergemüse, Butter und Brot 1/2/3/4/8	Ofenkartoffeln mit Käse überbacken, dazu Kräuterquark und Salat vom Buffet 1/4	Brotzeitbuffet mit Sauergemüse, Butter und Brot 1/2/3/4/8	Rigatoni an Brokkoli-Käsesoße dazu Salat vom Buffet 1/2/4	Auf Wunsch und Bestellung gibt es ein Lunchpaket
Es wird ebenfalls ein vegetarisches Gericht angeboten, solange der Vorrat reicht.					

Zusatzstoffe

- 1 mit Konservierungsmittel
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel oder Zucker
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam, ent. Phenylalaninquelle
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfam

- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit!

Allergene oder Spuren von Allergenen können in unseren Speisen vorkommen. Dafür können wir keine Haftung übernehmen. Bitte fragen Sie in der Küche nach. Vielen Dank