

	Montag 13.07.2026	Dienstag 14.07.2026	Mittwoch 15.07.2026	Donnerstag 16.07.2026	Freitag 17.07.2026	Samstag 18.07.2026	Sonntag 19.07.2026
<b>Suppe</b>	Gemüsecremesuppe (G, I)	Hühner Bouillon mit Einlage (1, A, C, G, I, J, L, A1)	Pastinakencremesuppe (A, F, G, K, Lu, A1)	Gemüse Bouillon mit Einlage (1, A, C, G, A1)	Lauchcremesuppe (A, F, G, K, L, Lu, A1)		Rinder Bouillon mit Einlage (A, C, G, A1)
<b>Menü 1 Vollkost</b>	Spaghetti mit Tomatensoße, Reibekäse und Blattsalat (A, C, F, I, A1)	Schweine Cordon Bleu mit Erbsen und Möhrrchen dazu Salzkartoffeln (2, 3, 4, A, G, A1)	Spiegelei mit Bratkartoffeln und Wirsing in Rahm (2, 3, 4, C)	Milchreis mit heißen Kirschen (A, C, F, G, I, J, K)	gebratenes Tilapiafilet "Müllerin Art" mit Salzkartoffeln und Rahmspinat (3, 4, A, D, F, G, K, Lu, A1)	Graupeneintopf mit Rindfleisch (4, A, C, F, G, I, J, K, A1, A3)	Schweinebraten mit Broccoli und Salzkartoffeln (I, J)
<b>Menü 2 Leichte Vollkost Diätetische Kost</b>	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Reis und Tomatensoße (A, C, F, G, I, J, A1)	Pangasiusfilet gedünstet mit Sahnesauce und Salzkartoffeln (A, F, K, Lu, A1)	Broccoli-Nussecke mit Salzkartoffeln und Rahmsauce (A, C, F, G, H, I, J, K, Lu, A1, A5, H1, H2)	Gemüestrudel mit Kräutersauce und buntes Gemüse (A, C, F, G, I, K, Lu, A1)	Gemüse Kartoffelaufauf (A, C, F, G, K, Lu, A1)	Frühlingseintopf vegetarisch (1, 4, F, I, J)	Maultasche Vegetarisch mit Kräutersauce (A, F, G, K, Lu, A1)
<b>Dessert</b>	Schoko-Pudding (A, G, A1)	Nuss Nougat Pudding (G, H, H2)	Frisches Obst	Wassermelone	Buttermilchdessert (1, 2, G)	Vanille Pudding mit Sahne (1, A, G, A1)	Eisbecher (1, 2, F, G)
<b>Abendbrot</b>	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7)  Tee - Malve-Hibiskus	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7)  Farmersalat (2, I)  Tee - Kirsche	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7)  Tee - Johannisbeer- Vanille	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7)  Tee - 9-Kräuter	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7)  Tee - Fenchel	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7)  Gurkensalat (2, G)  Tee - Zitronella	Aufschnitt (2, 3, 4, 8, C, G, H, I, J, H7)  Tee - Kamille

Salat anstatt Gemüsebeilage ist möglich  
Für jeden Bewohner/Gast besteht die Möglichkeit seine Verpflegung auf die individuellen Bedürfnisse  
(auch Nahrungsmittelallergien und Intoleranzen) abgestimmt mit der  
Küche abzusprechen. Wir versuchen Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Das Küchenteam wünscht einen guten Appetit

Änderungen bleiben vorbehalten

**Übersicht Zusatzstoffe und Allergene**

1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 8 = mit Phosphat; A3 = Gerste (Gluten); A5 = Hafer (Gluten) A = Glutenhaltiges Getreide; C = Eier und Eierzeugnisse; D = Fisch und Fischerzeugnisse; F = Soja und Sojaerzeugnisse; G = Milch und Milcherzeugnisse; H = Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse; I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse; J = Senf und Senferzeugnisse; K = Sesamsamen und daraus erstellte Erzeugnisse; L = Schwefeldioxid / Sulfite (als SO2) >10 mg/Kg; Lu = Lupine; A1 = Gluten (Weizen); H1 = Mandeln; H2 = Haselnüsse; H7 = Pistazien

Küchenleitung:



Bewohnerbeirat:

