Speisekarte

Frühstück

Auswahl-möglichkeiten	**Getränke:**	**Getränkebeilagen:**	**Brötchen:**	**Brot**	**Belag süß:**	**Belag pikant:**	**Streichfett:**
Speise / Tag	**Montag 17.08.2026**	**Dienstag 18.08.2026**	**Mittwoch 19.08.2026**	**Donnerstag 20.08.2026**	**Freitag 21.08.2026**		

Mittagessen

Menü 1	Fränkische Bratwürste [2,3,8] Sauerkraut [9] Kaiserbrötchen [A1,A3]	Tortellini [A1,G] Schinken-Käsesoße [2,3,4,8,G] Salat [9,G]	Schnitzel paniert [A1,C] KartoffelSalat [9,G 2,C,G,J] Salat [9,G]	Bunter Linseneintopf [A1,I] Wienerle [2,3,8,I,J] Kaiserbrötchen [A1,A3]	Schlemmerfilet [A1,D,G] Kräutersoße [4,A1,D,G] Naturreis Romanesco [G]		
Menü 2	Putengeschnetzeltes [A1,G] Spätzle [A1,C] Salat [9,G]	Fischfilet natur [D] Kräutersoße [4,A1,D,G] Kartoffeln Salat [9,G]	Spaghetti Bolognese [9,A1,I] Salat [9,G]	Hähnchenbrustfilet Bratensoße hell [A1,G,I] Reis Pariser Möhrchen [G]	Omelette natur [C,G] Spinat [A1,G] Kartoffeln		
Menü 3	Fetakäse in Blätterteig geb. [A1,C,G] Ratatouille [9,I]	Dampfnudeln [A1,C,G] Soße m. Vanillegeschmack [1,9,G]	Brokkoliauflauf [C,G] Kartoffelpüree [3,G,L] Käsesoße [8,A1,G]	Allgäuer Spätzle-Pilzpfanne [8,A1,A5,C,G] Salat [9,G]	Tortellini Ricotta-/Spinatfüllung [A1,C,G,I] Rote Paprikasauce [9,A1,G,I] Salat [9,G]		
	NUR am Samstag und Sonntag:						

Abendessen

Allergene: **A=Gluten: A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut, A7=Grünkern, B=Krebstiere, C=Eier,D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja,G=Milch, Schalenfrüchte: H1=Mandeln, H2=Haselnüsse, H3=Walnüsse, H4=Cashewnüsse, H5=Pecannüsse, H6=Paranüsse, H7=Pistazien, H8=Macadamia, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Schwefeloxid u.Sulphite, M=Lupine, N=Weichtiere**

***Zusatzstoffe:** **1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat, 9 = Süßstoff**

Änderungen vorbehalten