Speiseplan
13. bis 19. Juli 2026

Unsere Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene erfolgt nach bestem Wissen und mit großer Sorgfalt.
Im Rahmen der Produkthaftung weisen wir Sie jedoch darauf hin, dass es nicht völlig auszuschließen ist, dass Speisen und Produkte, die keinen Hinweis enthalten, trotzdem Spuren von Allergenen aufweisen.

In unseren Speisen können folgende Zusatzstoffe und Allergene enthalten sein:

Zusatzstoffe

1	Farbstoffe
2	Konservierungsstoffe
3	Antioxidationsmittel
4	Geschmacksverstärker
5	Schwefel/Sulphite
6	geschwärzt
7	gewachst (Zitrusfrüchte)
8	Phosphat
9	Süßungsmittel
9*	Quelle für Phenylalanin
ZA	Zuckerart
S	Schweinefleisch/Gelatine

Erklärung zur Verwendung von Zusatzstoffen gemäß Verordnung lebensmittelrechtlicher Vorschriften über Zusatzstoffe vom 29.01.1998 (BGBI. 11 230 1998).

- Wir verwenden keine geschwärzten Oliven.
- Gewachste Zitrusfrüchte werden heiß abgewaschen.

Allergene

A1-A6	glutenhaltig
A1	Weizen
A2	Roggen
A3	Gerste
A4	Hafer
A5	Dinkel
A6	Kamut
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch
L	Laktose
H	Schalenfrüchte
H1	Mandeln
H2	Haselnüsse
H3	Walnüsse
H4	Cashewnüsse
H5	Pekannüsse
H6	Paranüsse
H7	Pistazien
H8	Macadamianüsse
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesam
M	Lupinen
N	Weichtiere

Weitere Informationen über Zusatzstoffe erhalten Sie von der Küchenleitung oder Diätberatung.

Die Menge richtet sich nach der ärztlichen Kostverordnung. Änderungen vorbehalten.

Änderungen vorbehalten.

	Personal		Menü A		Menü B		Menü C	
Montag 13.07.2026	Steinpilzsuppe	G,L	Steinpilzsuppe	G,L	Steinpilzsuppe	G,L	Karottensaft	3
	Schnitzel "Wiener Art"	A1,S	**Gegrillter Putenspieß**		**Gekochtes Kalbfleisch**		**Gemüsestrudel**	A1,A4,C,G,I , L
	Pommes frites	A	**Pusztasauce**	5,9,I	**helle Sauce**	G,L	**helle Sauce**	G,L
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Reis**		**Petersilienkartoffeln**		**Reis**	
	Obst	7	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Kaisergemüse**		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
			Obst	7	Aprikosenkompott		Obst	7
Dienstag 14.07.2026	Blumenkohlsuppe	G,L	Blumenkohlsuppe	G,L	Blumenkohlsuppe	G,L	Blumenkohlsuppe	G,L
	Pizza "Salami"	1,2,3,8,A1,A3,L,S	**Gulasch vom Truthahn**		**Rotbarschfilet**	D	**Bunte Nudeln**	A1
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Kartoffelbrei**	3,G,L	**auf Gemüse**	I	**mit Pilzragout**	2,3,5,G,L
	Eis	1,F,G,L	**Blumenkohl**		**helle Sauce**	D,G,L, I	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
			Ananaskompott		**Petersilienkartoffeln**		Ananaskompott	
					Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J		
					Ananaskompott			
Mittwoch 15.07.2026	Klare Gemüsesuppe	I	Klare Gemüsesuppe	I	Klare Gemüsesuppe	I	Gemüsesaft	I
	Pulled Pork Burger	A1,S,K	**Rinderschmorbraten**	I	**Putenfilet natur**		**Linsengemüse**	1,I,J
	mit Cole Slaw	G,J,L	**Kartoffelknödel**	1,3,5,C	**Bratensauce**	I	**Spätzle**	A1,C
	Pommes frites	A	**Bohnen**		**Spätzle**	A1,C	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Himbeerquark	2,9,G,L,ZA	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Himbeerquark	2,9,G,L,ZA
	Himbeerquark	2,9,G,L,ZA			Himbeerquark	2,9,G,L,ZA		
Donnerstag 16.07.2026	Karottensuppe	G,L	Karottensuppe	G,L	Karottensuppe	G,L	Karottensuppe	G,L
	Fleischküchle	A,A1,C,S	**Kalbsschnitzel natur**		**Fleischbällchen**	J,S	**Ratatouille "Provencale"**	
	gratinierte Kartoffeln	1,2,G,L	**Bratensauce**	I	**Kräutersauce**	G,L	**Reis**	
	Ratatouille "Provencale"	A1	**Reis**		**Kartoffelbrei**	3,G,L	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
	Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Ratatouille "Provencale"**		**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Obst	7
	Obst	7	Obst	7	Birnenkompott			
Freitag 17.07.2026	Gulaschsuppe	A1,J,S	Gulaschsuppe	A1,J,S	Rote Betesaft	3	Rote Betesaft	3
	Mediterranes Grillgemüse		**Gedünstetes Fischfilet**	D	**Kalbsbraten**		**Tomaten mit**	
	würziger Bulgur	A1	**Safran-Gemüsesauce**	D,G,L,I	**Petersilienkartoffeln**		**Getreidefüllung**	A1,C,F,I
	Zitronen-Kräuter-Dip	G,L	**Petersilienkartoffeln**		**Kohlrabi**		**vegt. Bratensauce**	
	Pudding mit Nussgeschmack	2,9,G,L,ZA	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J	Pudding mit Nussgeschmack	2,9,G,L,ZA	**Kartoffelbrei**	3,G,L
			Pudding mit Nussgeschmack	2,9,G,L,ZA			**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
							Obst	7
Samstag 18.07.2026	Siehe Patienten-Speisekarte		Zucchinisuppe	G,L	Zucchinisuppe	G,L	Tomatensaft	
			Gegrillter		**Kalbsragout**		**Gemüseschnitte**	A1,C,G,L,I
			Hähnchenschlegel		**mit heller Sauce**	3,G,L	**Kartoffelsalat**	1,J
			Kartoffelsalat	1,J	**Kartoffelbrei**	3,G,L	**Salate der Saison**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
			Salate der Saison	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Blattspinat**		Obst	7
			Erdbeerquark	2,9,ZA,G,L	Erdbeerquark	2,9,ZA,G,L		
Sonntag 19.07.2026	Siehe Patienten-Speisekarte		Hühnerbrühe mit Einlage	I	Hühnerbrühe mit Einlage	I	Karottensaft	3
			Schweinelendchen		**Schweinelendchen**		**Champignons**	
			Grüne Pfeffersauce	G,L	**Bratensauce**		**in heller Sauce**	2,3,5,G,L
			Reis		**Kartoffelbrei**	3,G,L	**Reis**	
			gemischter Blattsalat	1,3,5,9,C,G,L,I,J	**Broccoli**		**gemischter Blattsalat**	1,3,5,9,C,G,L,I,J
			Obst	7	Mandarinenkompott		Obst	7

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Nahrungsmittelallergien !