














Name: _____

Voraussichtliche Entlassung: _____

MITTAGESSEN KW 28

07.07.2025- 13.07.2025

Tisch: _____	Menü Wahl	Menü 1	Menü 2	Fit &. Regional 3	Salat/Dessert
Montag 07.07.2025		Waldpilzcremesuppe ^g Eingemachtes Kalbsfleisch ^{5,a1,g,L} mit Bandnudeln ^{a1,c} und Salat*	Waldpilzcremesuppe ^g Zucchini mit Ratatouillefüllung ^g auf Gemüsesoße ^{a1,g,i} mit Langkornreis &. Salat*	Waldpilzcremesuppe ^g Hähnchen-Cordon bleu ^{a1,g,c} Bratensoße ^{a1,g} mit Spirelli Nudeln ^{a1} und Salat*	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Fruchtdessert Pflirsich-Aprikose ^g
Dienstag 08.07.2025		Hühnerbrühe ^{a1,a,g,i} mit Backerbsen ^{a1,a,c,g} Hackfleischrolle mit Frischkäse- Füllung ^{a1,g,j} Tomatensoße ^{a1,i} dazu Polenta ^{1,2,a1,g,i}	Klare Gemüsebrühe ^{a1,g,i} mit Backerbsen ^{a1,c,g} Topfen-Palatschinken ^{a1,c,g} dazu Waldbeeren	Hühnerbrühe ^{a1,g,i} mit Backerbsen ^{a1,c,g}  Gedünstete Forelle Buttersauce ^{a1,a,g,i} dazu Salzkartoffeln ^g &. Salat*	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Butterkeks Pudding ^{a1,g}
Mittwoch 09.07.2025		Kräutercremesuppe ^{a1,g} Rührei ^{c,g,i}  mit Rahmspinat ^{a1,g,i} dazu Salzkartoffeln 	Kräutercremesuppe ^{a1,g} Tortellini mit Ricottafüllung ^{a1,c,g} mit Käsesoße ^{4,a1,a3,g,i} und bunter Salat*	Kräutercremesuppe ^{a1,g} „Bauernsalat“ großer gemischter Salatteller* mit Fetakäse, Tomaten Peperoni, Oliven, Dinkel-Brötchen	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Orange 
Donnerstag 10.07.2025		Gebrannte Grießsuppe ^{4,a1,a3,i} Rostbratwurst ^g  mit Biersoße ^{a1,a3,a,g} Blumenkohlgemüse ^{a1,a,i} und Semmelknödel ^{a1,c,g}	Gebrannte Grießsuppe ^{4,a1,a3,i} Nudel-Dinkelpfanne ^{a1,g} mit Pilzsoße ^{5,a1,a3,g,L} &. Salat*	Gebrannte Grießsuppe ^{4,a1,a3,i} Gemüse-Teller Paprika, Brokkoli, Fenchel, Karotten, mit Pellkartoffeln &. Kräuterquark ^g	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Erdbeerjoghurt ^g
Freitag 11.07.2025		Perlgraupensuppe ^{3,a1,a3,f,i}  Paniertes Schollenfilet Remoulade ^{1,9/10,a1,c,j} Petersilienkartoffeln  und Salat*	Perlgraupensuppe ^{3,a1,a3,f,i} Gemüse-Knusperfrikadelle ^{a1,i} mit Kräutersoße ^{a1,g,i} und Cous Cous ^{a1,g,i}	Perlgraupensuppe ^{3,a1,a3,f,i} Schweinesteak natur gebraten ^{a1} mit Rahmsauce ^{a1,a3,g}  und Spätzle ^{a1,c} dazu Retrogemüse	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Joghurt-Früchte-Müsli ^{3,a1,a3,a4,h1,h2,a,g,h}
Samstag 12.07.2025		Pichelsteiner Eintopf ^{3,5,a1,i,L} mit Rindfleisch einlage 	Milchreis ^g mit Apfelsmus ³ Zimtzucker		Apfel 
Sonntag 13.07.2025		Rinderbrühe ^{a1,i} mit Markklößchen ^{a1,c} Rheinischer-Sauerbraten ^{1,3,5,a1,a3,g,L} in pikanter Rahmsauce ^{a1,g} mit Spätzle ^{a1,di,c} 	Gemüsebrühe ^{a1,i} mit Markklößchen ^{a1,c} Grünkernbratlinge ^{a1,c,f,g,k} mit vegetarische Rahmsauce ^{a1,a3,g} &. Kartoffelsalat*	 Bei Fragen rufen sie mich an unter 461	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Schokopudding ^g und Kirschen



Bitte tragen Sie die Nr. des gewählten Menüs hier ein
(nur für die anwesenden Tage)















Schmeck den Süden
— Genuss außer Haus —
Baden-Württemberg

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
Ihr Küchenchef R. Grauer und Team

Unverträglichkeiten/
Allergene: _____



ABENDESSEN

Tisch: _____	Menü Wahl	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag 07.07.2025		Schorndorfer Land- Schinken ^{2,3,8,j}  Kürbiswürfel, Pusztasalat ^{9/10,i} Goudakäse ^{1,2,g} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Kräutertee	Bismarckhering ^{9/10,d,j}  Dill, Karotten, Petersilienwurzel auf Lollo Rosso Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Kräutertee	Weißschimmelkäse ^g  Blaue und weiße Trauben Tomaten-Quark- Dip ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Kräutertee
Dienstag 08.07.2025		Bierwurst ^{2,3,8,j}  mit Emmentaler Käse ^g dazu Frischer Paprikasalat Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Mortadella Aufschnitt ^{2,3,8,j} Frischer Karottensalat ^{11,a1,a,c,j} mit Edamerkäse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Tiroler Salat ^{11,a1,c,g,j} Rettich-, Karotten-, Tomatensalat, Ei, Käsestreifen Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee
Mittwoch 09.07.2025		 Warm: Paar Weißwürste ^{3,8} Süßer Senf ^j  Laugenbrezel ^{a1} Früchtete	Pasteten Wurst ^{2,3,8,h7,h} Friesensalat Gewürzgurkenstücke ^j Streichkäse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtete	Bunter Gemüsesalat in Balsamico- Dressing mit Olivenöl ^{1,i,L} Streichkäsecke ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtete
Donnerstag 10.07.2025		Bunter Nudelsalat mit Karotten, Sellerie und Kidneybohnen ^{a1,a,c,j} , Streichwurst ^{3,8,15} , Streichkäse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Hagebuttente	Hinter-Kochschinken ^{2,3,f}  Weichkäse, Kiwi Scheiben, Orangenscheiben Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Hagebuttente	Tettlinger Rahmkäse ^g  Käsescheiben Kiwi-Orangenscheiben Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Hagebuttente
Freitag 11.07.2025		„Russische Eier“ Fleischsalat  mit Mayo und 1 Ei ^{1,2,3,j,c} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Frischkäse Natur ^g Kräuterfrischkäse ^g Kohlrabi Stifte, Salatgurkenstück, Tomate Emmentaler Käse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Mozzarella-Salat Mandarinen-Joghurdressing ^g Salatgurkenstück, Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee
Samstag 12.07.2025		Matjesfilet „Nordische Art“ mit Zwiebel und Karotte ^{2,d,g} Tomatenscheiben Streichkäse ^g  Himbeer-Vanilletee		Käseaufschnitt ^{1,2,h1,h3,c,g,h} Zwiebelringe Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Himbeer-Vanilletee
Sonntag 13.07.2025		Bierschinken ^{2,3,8,j}  Salatgurke, Tomate Körniger Frischkäse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtete		Bio Bodensee Käse, Bio Münsterkäse,  Körniger Frischkäse ^g Tomate, Salatgurke Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtete



Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 11 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat, 9/10 = mit Süßungsmitteln, a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, di = Dinkel, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h7 = Pistazien, a = Glutenhaltiges Getreide, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, f = Soja und Sojaerzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Laktose, h = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, i = Sellerie und Sellerierzeugnisse, j = Senf und Senferzeugnisse, L = Schwefeldioxyde/Sulfite, m = Lupine und Lupinerzeugnisse