

















Name: _____

Voraussichtliche Entlassung: _____

MITTAGESSEN KW 13

23.03.2026- 29.03.2026

Tisch: _____	Menü Wahl	Menü 1	Menü 2	Fit & Regional 3	Salat/Dessert
Montag 23.03.2026		Kalbfleischcremesuppe ^g Gebackener Fleischkäse ^{2,3} Soße ^{a1,a3,g} Wirsing ^{2,3,a1,g,i} Kartoffelstampf ^g 	Kalbfleischcremesuppe ^g Spinatstrudel mit Hirtenkäse ^{a1,c,g} auf Kräutersoße ^{5,a1,g,i,L}	Kalbfleischcremesuppe ^g Frisches angeschwenktes Gemüse mit Wilder Reis und buntem Salat	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Käsekuchendessert ^{c,g}
Dienstag 24.03.2026		Klare Gemüsebrühe ^{a1,i} mit Reis Schwäbische Alb - Linsen ^{1,3,5,a1,a,i,L} mit Saitenwurst ^g und Eierspätzle ^{a1,c} 	Klare Gemüsebrühe ^{a1,i} mit Reis Gebackene Apfelküchle ^{a1,g} Zimtucker und Vanillesoße ^g	Klare Gemüsebrühe ^{a1,i} mit Reis Gemüse- Maultaschen mit Käse überbacken ^{a1,c,g,i,8,3,2} dazu Kartoffelsalat ^j 	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Buttermilchdessert ^{c,g}
Mittwoch 25.03.2026		Tomatencremesuppe ^{a1} Rührei ^{c,g,i} mit Rahmspinat ^{a1,g,i} und Salzkartoffeln 	Tomatencremesuppe ^{a1} Breite Bandnudeln ^{a1,c} mit Gemüsebolognese ^{a1,i} dazu Salat*	Kräutercremesuppe ^{a1,g} Thunfisch- Salat, großer gemischter Salatteller* mit gek. Ei, Oliven, Peperoni & Kl. Brötchen ^{a,c,g}	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Obst der Saison 
Donnerstag 26.03.2026		Klare Rinderbrühe ^{a1,g,i} Fadennudeln ^{a1,c} Hähnchenkeule, Geflügelsoße ^{a1,g} mit Kohlrabi Gemüse ^{a1,g} und Hörnchen Nudeln ^{a1,c}	Klare Rinderbrühe ^{a1,g,i} Fadennudeln ^{a1,c} Gemüse-Nudel-Auflauf mit Käse gratiniert ^{1,2,a1,c,g,i} auf Kurkumasoße ^g	Klare Rinderbrühe ^{a1,g,i} Fadennudeln ^{a1,c} Rigatoni mit roten Linsen und Parmesan ^{1,2,a1,c,g} Soße  & gebratenem Kabeljaufilet	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Apfel-Granatapfel-Joghurt ^g
Freitag 27.03.2026		Kräutercremesuppe ^{a1,g} Gedünstetes Seelachsfilet ^d  Zitronen Soße ^{5,a1,d,g,L} Karottengemüse ^{a1,i} Salzkartoffeln 	Kräutercremesuppe ^{a1,g} Gefüllte Kartoffeltasche „Tomate/Mozzarella“ ^g Paprikasoße "Peperonata" ^{a1,a,g,i}	Kräutercremesuppe ^{a1,g} Hähnchenkeule mit Sauce ^{a1,a3,g} dazu Langkornreis und Mediterranes Gemüse ^{a1,i} 	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Mandarinen Mascarpone Creme ^g
Samstag 28.03.2026		Gulaschsuppe ^{4,a1,a3,a,g,i,L} mit Rindfleisch,  Paprika, Kartoffeln,  Zwiebel, Champignon	Hausgemachter Kirschmichel ^{a1,h2,a,c,g,h} Vanillesoße ^g		Obst der Saison 
Sonntag 29.03.2026		Hühnerbrüh ^{a1,g,i} Grießklößen ^{a1,c,g} Wildschweinbraten ^{a1,a3,g} Soße ^{a1,g} Rosenkohlgemüse ^{4,a1,g,i} und Kroketten ^g	 Hühnerbrüh ^{a1,g,i} Grießklößen ^{a1,c,g} Käsespätzle ^{a1,i,c,g} Zwiebelschmelze ^{a1} u. Salat* 	 Bei Fragen rufen sie mich an unter 461	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Vanillepudding ^{a1,g} mit Erdbeerkompott



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 23.03.2026		Wurstaufschnitt ^{1,2,3,8,i,j} Paprikastreifen ^{9/10} Salatgurkenstück Käseaufschnitt Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Kräutertee	Schinkenmix-Pastete Essiggurkenstück ^{9/10,j} Brennesselkäsescheiben ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Kräutertee	Käseaufschnitt ^{1,2,h1,h3,c,g,h} Salatgurkenstück Fetakäse Stücke ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Kräutertee
Dienstag 24.03.2026		Kassler Braten ^{2,3} Senf ^j frischer Toskanasalat ^{1,3,5,L} Essiggurkenstück ^{9/10,j} Käseaufschnitt Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Heringshappen angemacht Salatgurkenstück  Streichkäse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Bonifaz Kräuter-Weichkäse ^g Scheibe Esrom- Käse ^g Möhren- Meerrettich- Schmand ^{3,5,g,L} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee
Mittwoch 25.03.2026		Warm: Rostbratwurst mit Senf  Pellkartoffeln und Kräuter-Quark Dip ^g Früchtetee	Gurken-Lyoner ^{2,3,8,15}  Mozzarella Scheiben ^g Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtetee	Eiersalat mit Spargel und Champignon ^{3,c} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtetee
Donnerstag 26.03.2026		Remstaler- Salamischeiben  Blaue und weiße Trauben, Edamerkäse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Hagebuttentee	Bunter Nudelsalat mit Karotten und Erbsen und Schnittlauch-Leberwurst ^{2,3,15} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Hagebuttentee	Philadelphia ^{g,i} Frischer Karottensalat ^{11,a1,a,c,j} Blaue und weiße Trauben Leerdammer ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Hagebuttentee
Freitag 27.03.2026		Eier- Pastete ^{1,2,3,8,i,j} Radieschen Salatgurke Tomaten-Quarkdip ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Schinkensalat Hausmacher Art ²  Streichkäse ^g Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Kräuter-Frischkäse und Frischkäse Natur ^g Radieschen Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee
Samstag 28.03.2026		Restaurationsteller ^{1,11,2,3,5,8,a1,h,a,c,g,i,j,L} Wachbohnen, Goudakäse ^{1,2,g} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Himbeer-Vanilletee		Tettlinger Rahmkäse  und Bio Münsterkäs ^g  Oliven ^{2,3,5,L} Peperoni ^{1,2,3,9/10,L} Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Himbeer-Vanilletee
Sonntag 29.03.2026		Bierschinken ^{2,3,8}  Bio Bodensee Käse ^g  Salatgurkenstück Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtetee		Farmersalat ^{3,9/10,c,i,j} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtetee



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, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, 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 Sellerieerzeugnisse, j = Senf und Senferzeugnisse, k = Sesam und Sesamerzeugnisse, L = Schwefeldioxide/Sulfite, m = Lupine und Lupinerzeugnisse