















Name: _____

Voraussichtliche Entlassung: _____

MITTAGESSEN KW 29

13.07.2026- 19.07.2026

Tisch: _____	Menü Wahl	Menü 1	Menü 2	Fit & Regional 3	Salat/Dessert
Montag 13.07.2026		Klare Hühnerbrühe ^{a1,g,i} Muscheln ^{a1,c} Kohlroulade Hackfleischfüllung ^{a1} mit Specksoße ^{2,3,5,a1,a3,g,L} Langkornreis dazu Salat	Klare Hühnerbrühe ^{a1,g,i} Muscheln ^{a1,c} Gemüsemaultaschen überbacken ^{a1,c,g,i} Tomatensoße ^{a1,i} Geriebener Käse ^g 	Klare Hühnerbrühe ^{a1,i} Muscheln ^{a1,c}  Welschfilet, Natur ^{a1,d} Fischrahmsauce ^{5,a1,d,g,L} mit Nudeln und Blattsalat	Salat ^{K,a1,11,c,g,j,l} Caramelpudding ^g
Dienstag 14.07.2026		Broccolicremesuppe ^{a1,g} Gebackener Fleischkäse ^{2,3}  mit Bratensoße ^{a1,g} dazu Frühlingsgemüse ^{a1,g,i} und Fusilli Nudeln ^{a1}	Broccolicremesuppe ^{a1,g} Kartoffelreibekuchen ^{a1,a4,c,i} mit Apfelmus ³ und Zimtucker	Broccolicremesuppe ^{a1,g} Hähnchenroulade auf Kräutersauce ^{5,a1,g,L} mit Wilder Reis & Salat	Salat ^{K,a1,11,c,g,j,l} Buttermilchdessert Mango ^g
Mittwoch 15.07.2026		Gemüsebrühe mit Fadennudeln ^{a1,c} Käsespätzle ^{a1,i,c,g} Röstzwiebeln ^{a1} u. Salat* 	Gemüsebrühe mit Fadennudeln ^{a1,c} Wok- Gemüse-Pfanne ^{a1,f,i} mit Langkornreis dazu Salat	Gemüsebrühe mit Fadennudeln ^{a1,c} Italienischer- Salat mit Nudelsalat, Parmaschinken, Mozzarella und Tomaten	Salat ^{K,a1,11,c,g,j,l} Birne 
Donnerstag 16.07.2026		Rinderbrühe ^{a1,i} Butterklößchen ^{a1,c,g} Saure Kutteln ^{1,3,5,a1,a3,g,L} mit Bratkartoffeln  und bunter Salat*	Rinderbrühe ^{a1,i} Butterklößchen ^{a1,c,g} Karotten Sesam Taler ^{a1,c,i,k} mit Möhrensoße ^{3,a1} und Spinatnudeln ^{a1,c}	Rinderbrühe ^{a1,i} Butterklößchen ^{a1,c,g} Natur-Kräuter-Reis mit frischem Mediterranes Gemüse ^{a1,i} 	Salat ^{K,a1,11,c,g,j,l} Pfirsichkompott
Freitag 17.07.2026		Kartoffelsuppe ^{g,i} Fischfilet Bordelaise ^{a1,d} mit Kräutersoße ^{a1,g,i} dazu Bandnudeln ^{a1,c}	Kartoffelsuppe ^{g,i} Limburger Käseknödel ^{a1,c,g} mit Gemüsesoße ^{5,a1,a3,g,L}	Kartoffelsuppe ^{g,i} Rinderleber Berliner Art ^{a1,a3,a,g} Apfel-Zwiebelsauce ^{3,4,a1,a3,i,j} mit Kartoffelstampf ^g 	Salat ^{K,a1,11,c,g,j,l} Wackelpudding ^{1,g}
Samstag 18.07.2026		Pichelsteiner Eintopf ^{3,5,a1,a,i,l} mit Rindfleischinlage 	Ofenschlupfer mit Mandel und Rosinen ^{a1,h1,c,g,h} dazu Vanillesoße ^g	 Bei Fragen rufen sie mich an unter 461	Obst der Saison 
Sonntag 19.07.2026		Pastinakencremesuppe ^{a1,g} Lammbraten ^{a1,a3,g} Soße ^{a1,a,g,L} Bohnengemüse ^{a1,i} Kartoffel-Gratin ^{a1,g}	Pastinakencremesuppe ^{a1,g} Breite Nudeln ^{a1,c} mit Zucchini-gemüse in Tomatensoße ^{a1,g,i}	 Bei Fragen rufen sie mich an unter 461	Salat ^{K,a1,11,c,g,j,l} Amaretto-Ricottacreme ^{a1,c,g}



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 13.07.2026		Fleischkäsescheiben ^{2,3,8}  mit Cornichon ^j und Tomate Elbländer Tomate-Basilikum Käse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,g,m} Kräutertee	Hähnchenbrust in Aspik Roter Linsensalat Senf Gurken ^{9/10,j} Tilsiter Käse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,g,m} Kräutertee	Bonifaz Kräuter-Weichkäse ^g Tettlinger- Rahmkäse ^g  Salatgurke, Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,g,m} Kräutertee
Dienstag 14.07.2026		Wildschweinpastete Frischer Gurkensalat ^j Peperoni ^{1,2,3,9/10,L} Goudakäsescheibe ^{1,2,g} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,g,m} Pfefferminztee	Schwarzwälder- Landschinken ^{2,3,8} Maissalat ^g mit Käseaufschnitt Lollo Rosso, Tomate Pfefferminztee	Gemischter Käseteller ^{1,2,h1,h2,g,h} Blaue und weiße Trauben mit Salzgebäck Anton Lieb Käse ^g und Pfefferkäse ^g  Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,g,m} Pfefferminztee
Mittwoch 15.07.2026		Warm: Currywurst ^{8,a1,a1,j}  mit Currysauce ^{a1,l} dazu Tafelbrötchen Früchteteetee	Hering in Gelee ^{11,d}  Brennnesselkäse ^{1,2,g} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,g,m} Früchteteetee	Bonifaz-Knoblauch-Weichkäse ^g Salatgurke, Tomate Grünländer Räucherkäse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,g,m} Früchteteetee
Donnerstag 16.07.2026		Bauchspeck ⁸  mit Gemüsestreifen und Zwiebel Gewürzgurkenstücke ^j Kiri – Frischkäse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,g,m} Hagebuttentee	Gutsleberwurst ^{2,3,8} Emmentaler Käse ^g Frischer Rote Beetesalat ^{1,3,5,L} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,g,m} Hagebuttentee	Bunter Käsesalat mit, Spargel, Mais und Kidneybohnen ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,g,m} Hagebuttentee
Freitag 17.07.2026		Käseaufschnitt mit Weichkäse ^{1,2,h1,h2,h3,c,g,h} Blaue und weiße Trauben frische Ananasschnitz, Salzgebäck Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Schweizer Wurst-  Käsesalat mit Zwiebel ^{2,3,8,g} Essiggurkenstück ^{9/10,j} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Bodensee Käse ^g  Oliven ^{2,3,5,L} Peperoni ^{1,2,3,9/10,L} Käseaufschnitt Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,g,m} Pfefferminztee
Samstag 18.07.2026		Kaltes Kalb-Fleischküchle ^{2,3,c,j} Radieschen, Salatgurke Bergkäsescheibe ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,g,m} Himbeer-Vanilletee		Tomatensalat in Kräuterzwiebelmarinade mit Tettlinger Weichkäse ^g  und Salzgebäck ^a Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,g,m} Himbeer-Vanilletee
Sonntag 19.07.2026		Schinken in Aspik ^{2,3,8} Corned- Beef ^{2,3,8} Essiggurkenstück ^{9/10,j} Emmentaler Käse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,g,m} Früchteteetee		Quark - Frischkäse, angemacht ^g Salatgurke und Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,g,m} Früchteteetee



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, 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, L = Schwefeldioxyde/Sulfite, m = Lupine und Lupinerzeugnisse