












Name: _____

Voraussichtliche Entlassung: _____

MITTAGESSEN KW 32

03.08.2026- 09.08.2026

Tisch: _____	Menü Wahl	Menü 1	Menü 2	Fit & Regional 3	Salat/Dessert
Montag 03.08.2026		Spargelcremesuppe ^{g,a1} Gekochter Tafelspitz ^{a1} mit Meerrettichsoße ^{3,5,a1,g,L} Bouillonkartoffeln ^{a1,i} 	Spargelcremesuppe ^{g,a1} Spätzle-Gemüsepfanne mit Rahmsoße ^{a1,a3,g} und Salat*	Spargelcremesuppe ^{g,a1} Frisches Pfannengemüse mit Wildem Reis und buntem Salat	Salat ^{K,a1,11,c,g,j,l} Käsekuchendessert ^{c,g}
Dienstag 04.08.2026		Gemüsebrühe ^{a1,i} mit Fadennudeln ^{a1,c} Putengeschnetzeltes Züricher Art ^{5,a1,a3,g,L} mit Spätzle ^{a1,di,c} und Salat*	Gemüsebrühe ^{a1,i} mit Fadennudeln ^{a1,c} gefüllte vegane Paprika ^{a1,c,g} Paprikasoße "Peperonata" ^{a1,g,i} und Langkornreis	Gemüsebrühe ^{a1,i} mit Fadennudeln ^{a1,c} Allgäuer- Maultaschen-Auflauf mit Käse überbacken ^{a1,c,g,i,8,3,2}  „Vegetarisch“ dazu Kartoffelsalat ^j	Salat ^{K,a1,11,c,g,j,l} Limonendessert ^{c,g}
Mittwoch 05.08.2026		Kräutercremesuppe ^{a1,g} Überbackenes Blumenkohlgemüse ^{a1,g,i} Möhrensoße ^{3,a1} Spinatnudeln ^{a1,c}	Kräutercremesuppe ^{a1,g} 3 Stück Marillentopfenknödel ^{a1,a3,h2,c,g,h} Vanillesoße ^g	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 06.08.2026		Klare Rinderbrühe ^{a1,g,i} mit Reis Lasagne Bolognese ^{a1,di,g,i} auf Tomatensoße ^{a1,i} und Bunter Salat	Klare Rinderbrühe ^{a1,g,i} mit Reis Rührei ^{c,g,i} mit Rahmspinat ^{a1,g,i} dazu Salzkartoffeln 	Klare Rinderbrühe ^{a1,g,i} mit Reis  Fischstäbchen ^{a1,d} Rigatoni mit roten Linsen und Parmesan ^{1,2,a1,c,g} auf Soße	Salat ^{K,a1,11,c,g,j,l} Apfel-Granatapfel-Joghurt ^g
Freitag 07.08.2026		Tomatencremesuppe ^{a1} Fischfilet Bordelaise ^{a1,a,d} Gemüesoße ^{a1,a,g,i} Petersilienkartoffeln & Blattsalat	Tomatencremesuppe ^{a1} Penne Rigate ^{a1} Gemüesoße ^{a1,g,i} dazu Salat	Tomatencremesuppe ^{a1} 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 08.08.2026		Gaisburger Marsch ^{a1,g,i} und Rindfleischwürfel 	Reis-Quark-Auflauf mit Rosinen ^{c,g} mit Kirschkompott und Puderzucker		Obst der Saison 
Sonntag 09.08.2026		Hühnerbrühe ^{a1,g,i} Grießklößen ^{a1,c,g} Paniertes Schweineschnitzel ^{a1} Soße ^{a1,a3,g} Kohlrabigemüse ^{a1,g,i} und Kroketten ^g	Hühnerbrühe ^{a1,g,i} mit Grießklößen ^{a1,c,g} Auberginen-Kartoffel-Auflauf ^{a1,c,f,g} Basilikumsoße ^{a1,g,i}	 Bei Fragen rufen sie mich an unter 461	Salat ^{K,a1,11,c,g,j,l} Dessertsoße Vanilleschmack ^g Rote Grütze



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 03.08.2026		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} Brennnesselkäsescheiben ^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 04.08.2026		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 05.08.2026		Warm: Rostbratwurst mit Senf  Pellkartoffeln und Kräuter-Quark Dip ^g Früchtete	Gurken-Lyoner ^{2,3,8,15}  Mozzarella Scheiben ^g Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtete	Eiersalat mit Spargel und Champignon ^{3,c} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtete
Donnerstag 06.08.2026		Remstaler- Salamischeiben  Blaue und weiße Trauben, Edamerkäse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Hagebuttente	Bunter Nudelsalat mit Karotten und Erbsen und Schnittlauch-Leberwurst ^{2,3,15} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Hagebuttente	Philadelphiakäse ^{g,i} Frischer Karottensalat ^{11,a1,c,j} Blaue und weiße Trauben mit Leerdammer ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Hagebuttente
Freitag 07.08.2026		Eier- Pastete ^{1,2,3,8,i,j} Radieschen Salatgurke Tomaten- Quark Dip ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Schinkensalat Hausmacher Art ^{2,3,8}  Streichkäse ^g Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Kräuter-Frischkäse und Frischkäse Natur ^g dazu Radieschen und Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee
Samstag 08.08.2026		Restaurationsteller ^{1,11,2,3,5,8,a1,h,a,c,g,i,j,L} Wachsbohnen, Goudakäse ^{1,2,g} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Himbeer-Vanilletee		Tettlinger Rahmkäse ^g  Anton Liebkäse und Pfefferkäse ^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 09.08.2026		Bierschinken ^{2,3,8}  mit Bodensee Käse ^g  Salatgurkenstück Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtete		Farmersalat ^{3,9/10,c,i,j} mit Walnußkäse ^g und Bodenseekäse ^g 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, 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