













Name: _____

Voraussichtliche Entlassung: _____

MITTAGESSEN KW 34

17.08.2026- 23.08.2026

Tisch: _____	Menü Wahl	Menü 1	Menü 2	Fit & Regional 3	Salat/Dessert
Montag 17.08.2026		Klare Hühnerbrühe ^{a1,i} mit Riebele ^{a1,c} Maultaschen mit Ei ^{a1,c,i} mit Kartoffelsalat ^j und Blattsalat* 	Klare Hühnerbrühe ^{a1,i} mit Riebele ^{a1,c} Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark Dip ^g und Salat* 	Klare Hühnerbrühe ^{a1,i} mit Riebele ^{a1,c} Gebratenes Lachsfilet ^{a1,d} Fischrahmsauce ^{a1,a,d,g,i,l} Salzkartoffeln ^h , Salat* 	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Buttermilchdessert Mango ^g
Dienstag 18.08.2026		Spargelcremesuppe ^{a1,g} Hähnchenbrusfilet Piccata ^{a1,g} mit Tomatensoße ^{a1,g,i} Broccoligemüs ^{a1,i} u. Spaghetti ^{a1,c}	Spargelcremesuppe ^{a1,g} Kaiserschmarrn mit Rosinen ^{a1,c,g} und Apfelmus ³	Spargelcremesuppe ^{a1,g} Lammcurry mit Champignon ^{3,a1,a,g} mit Röstgemüse ^{a1,i} und Cous Cous ^{a1,g,i}	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Schokoladenpudding ^g
Mittwoch 19.08.2026		Gemüsebrühe mit Flädle ^{a1,c,g} Eieromelette ^{c,g} mit Wok- Gemüse ^{a1,a,f,i} dazu Petersilienkartoffeln 	Gemüsebrühe mit Flädle ^{a1,c,g} Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt ^{a1,c,g} Käsesoße ^{4,a1,a3,g,i} dazu Salat*	Gemüsebrühe mit Flädle ^{a1,c,g} Alblinsensalat, großer gemischter Salatteller*+ Schwarzwälder- ^{2,3,8} Schinken, Linsensalat ⁱ , Ei, Croutons ^a	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Obst der Saisor 
Donnerstag 20.08.2026		Gemüsecremesuppe ^{a1,g,i} Schweinesteak natur gebraten Soße ^{a1,a3,g} Kaisergemüse ^{a1,i} und Spätzle ^{a1,d,i,c}	Gemüsecremesuppe ^{a1,g,i} Kartoffelreibekuchen ^{a1,a4,c,i} Pilzragout ^{4,5,a3,g,i,l}	Gemüsecremesuppe ^{a1,g,i} Gemüse-Teller Brokkoli, Zucchini, Staudensellerie, Karotten, Pellkartoffeln & Kräuterquark ^g	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Quitte Mascarpone Creme ^g
Freitag 21.08.2026		Klare Rinderbrühe mit Klößchen ^{a1,c,i} Rotbarschfilet, paniert ^{a1,a,d} Remoulade ^{1,9/10,a1,c,j} Zitrone mit Bratkartoffeln 	Klare Rinderbrühe mit Klößchen ^{a1,c,i} Breite Nudeln ^{a1,c} dazu Zucchini-gemüse in Tomatensoße ^{a1,g,i} Käse gerieben	Klare Rinderbrühe mit Klößchen ^{a1,c,i} Hähnchenspieß frisches Mediterranes Gemüse ^{a1,i} und Gnocchi ^c	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Kirschjoghurt ^g
Samstag 22.08.2026		Katalanischer Gemüse Eintopf ^{a1,i} mit Rindfleisch einlage 	Milchreis ^g mit Kirschkompott Zimt-zucker		Birne 
Sonntag 23.08.2026		Selleriesuppe ^{a1,g,i} mit Croutons ^{a1} Hähnchenroulade ^{18,g} mit Geflügelsoße ^{a1,a,g} Erbsen-Karottengemüse in weißer Soße ^{a1,g,i} Petersilienkartoffeln 	Selleriesuppe ^{a1,g,i} mit Croutons ^{a1} Blumenkohlschnitzel ^{a1,c,g,i} Erbsen-Karottengemüse in weißer Soße ^{a1,a,g,i} Petersilienkartoffeln 		Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Grießpudding ^{a1,g} Aprikosentopping



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 17.08.2026		Paprika- Lyoner  Sauer eingelegte Paprika ^{9/10} Grünländer Bärlauch Käse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Kräutertee	Geflügel/Puten Aufschnitt ^{2,3,8,i} Bärlauch- Kräuter- Käse ^g Eingelegter Blumenkohl ^{3,5,9/10,L} Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Kräutertee	Bio Bodensee Weichkäse ^g  Oliven ^{2,3,5,L} Peperoni ^{1,2,3,9/10,L} , Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Kräutertee
Dienstag 18.08.2026		Salami  – Wurstaufschnitt Kräuterfrischkäse ^g Senfgurke ^{9/10,j} Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Schorndorfer Rotwurst ^{2,3,8,j}  Bierwurst ^{2,3,8,j}  , Goudakäse ^{1,2,g} Salatgurkenstück Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Bunter Gemüsesalat in Balsamico Dressing mit Olivenöl ^{1,i,L} mit Walnußkäse, Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee
Mittwoch 19.08.2026		<u>Warm:</u> Gebratener Fleischkäse ^{2,3} Senf ^j , Laugenzöpfe  Früchtetea	Geräuchertes Forellenfilet ^d Meerrettichsahne ^{3,5,g,L} Pfirsich  Verschiedene Brotsorten ^{a,g,m} Früchtetea	Tomaten Mozzarella mit Basilikum und Balsamico ^{1,g,L} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtetea
Donnerstag 20.08.2026		Bunter Reissalat ^c mit Gemüsestreifen dazu Landjäger ^{3,8,15,i}  Brennesselkäse ^{1,2,g} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Hagebuttentea	Hinterkochschinken ^{2,3,8}  Spargelstangen Kräuterfrischkäse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Hagebuttentea	Körniger Frischkäse ^g Gewürzgurkenstücke ^j Radieschen, Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Hagebuttentea
Freitag 21.08.2026		Bunter Wurstsalat ^{2,3,8,i}  Gewürzgurkenstücke ^j Tomatenscheiben Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Putenaufschnitt Rote-Beete Würfel ^{9/10} Edamerkäse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Bunter Käsesalat mit Mais und Kidneybohnen ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee
Samstag 22.08.2026		Corned- Beef ^{2,3,8} Paprikastreifen ^{9/10} Streichkäsecke ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Himbeer-Vanilletea		Käseaufschnitt mit Weichkäse ^{1,2,h1,h2,h3,c,g,h} Blaue und weiße Trauben Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Himbeer-Vanilletea
Sonntag 23.08.2026		Bierschinken ^{2,3,8}  Bergkäsescheibe ^g Salatgurkenstück, Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtetea		Frühlingsquark ^g Salatgurkenstück Petersiliengarnitur, Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtetea



Deklarationspflichtige Allergene und Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 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 = Gluten haltiges 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 = Schwefeldioxide/Sulfite, m = Lupine und Lupinerzeugnisse