

Menüplan KW 29: Woche vom 13.07.2026 bis 19.07.2026

Bitte bis spätestens Mittwoch ausgefüllt zurück

⁹	Mittagessen 1	Mittagessen 2
Montag	Waldpilzrahm mit Kräutern und 3 Semmelknödeln dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)	Schinkennudeln mit Tomatensoße dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)
Dienstag	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Kartoffeln und Salatbeilage (a,1,G,I,5)	Schweineschnitzel „Toskana“ mit Paprikasoße und Kartoffeln (a,c,g,l,m,o,p)
Mittwoch	Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch und Brötchen dazu frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)	Kohlrübeneintopf mit Schweinekammeinlage und Brötchen dazu frische Obst (a,c,g,l,m,o,p)
Donnerstag	Braumeistergulasch mit Spirelli dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)	Grüne Soße mit Ei und Salzkartoffeln dazu Dessert (a,c,g,l,m,o,p)
Freitag	gedünstetes Rotbarschfilet mit Dillrahmsoße an hausgemachtem Kartoffelpüree dazu Rohkost (a,c,g,l,m,o,p)	Leberragout vom Schwein in einer Apfel- und Zwiebel-Soße mit hausgemachtem Kartoffelpüree dazu Rohkost (a,c,g,l,m,o,p)
Samstag	Weißwurst-Suppe mit Croutons und Brötchen dazu frische Obst (a,c,g,l,m,o,p)	deftiger Kesselgulasch mit Brötchen dazu frisches Obst (a,c,g,l,m,o,p)
Sonntag	Rinderbraten mit Salzkartoffeln und Schwarzwurzelgemüse (a,c,g,l,m,o,p)	paniertes Putenschnitzel an Bratensoße mit Salzkartoffeln und Schwarzwurzelgemüse (a,c,g,l,m,o,p)

Achtung! Alle Speisen werden frisch zubereitet und heiß verpackt. Durch die Dauer des Transportes zu Ihnen, kann das Essen aber abkühlen. Wir empfehlen Ihnen daher, die Speisen 2- 3 min. in der Mikrowelle aufzuwärmen. Nehmen sie bitte die Speisen aus dem Styroporbehälter, dann stechen sie mit einer Gabel mehrmals in die durchsichtige Folie der schwarzen Assiette. Die Folie lässt sich nach dem Erwärmen besser abziehen. Bitte seien sie vorsichtig beim Auspacken, es besteht die Gefahr von Verbrennungen.

Änderungen vorbehalten! Bitte, wenn möglich, bis spätestens am Mittwoch der Vorwoche ausgefüllt zurück. Stornierung tägl. bis 8 Uhr möglich.