













Name: _____

Voraussichtliche Entlassung: _____

MITTAGESSEN KW 35

26.08.2024- 01.09.2024

Tisch: _____	Menü Wahl	Menü 1	Menü 2	Fit & Regional 3	Salat/Dessert
Montag 26.08.2024		Kräutercremesuppe ^{a1,g} Königsberger Klopse ^{a1,c,j} Kapernsoße ^{5,a1,g,i,L} Petersilienkartoffeln  und Salat *	Kräutercremesuppe ^{a1,g} Mediterranes Ratatouille Bunte-Kartoffel-Gnocchi ^c & Salat*	Kräutercremesuppe ^{a1,g} Hähnchenbrusfilet Piccata ^{a1,g} Bratensoße ^{a1,g} mit Broccoli Gemüse ^{a1,i} und Spirelli Nudeln ^{a1}	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Butterkeks Pudding ^{a1,g}
Dienstag 27.08.2024		Hühnerbrühe ^{a1,a,g,i} mit Backerbsen ^{a1,a,c,g} Schwäbische Alb - Linsen ^{1,3,5,a1,i,L} mit Spätzle ^{a1,di,c}  und Saitenwurst	Klare Gemüsebrühe ^{a1,g,i} mit Backerbsen ^{a1,c,g} Currypfanne ^{1,a1,c,f,g,j} Cous Cous ^{a1,g,i}	Hühnerbrühe ^{a1,g,i} mit Backerbsen ^{a1,c,g}  Gedünstete Forelle Buttersauce ^{a1,a,g,i} dazu Salzkartoffeln  & Salat*	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Erdbeer- Joghurt ^g
Mittwoch 28.08.2024		Waldpilzcremesuppe ^g Eier-Fricassée ^{a1,a,c,g,i} mit Kartoffelecken ^{a1} und bunter Salat*	Waldpilzcremesuppe ^g 3 Stück Marillentopfenknödel ^{a1,a3,h2,c,g,h} auf Vanillesauce ^g	Waldpilzcremesuppe ^g „Bauernsalat“ großer gemischter Salatteller* mit Fetakäse, Tomaten Peperoni, Oliven, Dinkel-Brötchen	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Orange 
Donnerstag 29.08.2024		Gebrannte Grießsuppe ^{4,a1,a3,i} Hähnchengyros mit Kräuterquark Dip ^g & Krautsalat dazu Tomatenreis ^{a1,a,g,i}	Gebrannte Grießsuppe ^{4,a1,a3,i} Gemüsestrudel ^{4,a1,g,k} Kerbel-Sahne-Soße ^{a1,g,i} und bunter Salat*	Gebrannte Grießsuppe ^{4,a1,a3,i} Schweinesteak natur gebraten ^{a1} mit Rahmsoße ^{a1,a3,g} Kaisergemüse und Spätzle ^{a1,c}	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Fruchtdessert Pfirsich-Aprikose ^{a1,g}
Freitag 30.08.2024		Perlgraupensuppe ^{3,a1,a3,f,i}  Fischfilet Bordelaise ^{a1,d} Rahm-Gemüse-Soße ^{a1,g,i} mit Bandnudeln ^{a1,c} und Salat*	Perlgraupensuppe ^{3,a1,a3,f,i} Blumenkohlschnitzel ^{a1,c,g,i} mit Buttersoße ^{a1,g,i} Kaisergemüse ^{a1,a,i} und Rösti	Perlgraupensuppe ^{3,a1,a3,a,f,i} Gemüse-Teller Paprika, Brokkoli, Fenchel, Karotten, mit Pellkartoffeln & Kräuterquark ^g	Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Joghurt-Früchte-Müsli ^{3,a1,a3,a4,h1,h2,a,g,h}
Samstag 31.08.2024		Gaisburger Marsch ^{a1,a,g,i} Spätzle ^{a1,di,a,c} mit Rindfleischeinlage 	Gebratene Grießschnitte ^{a1,c,g} Rhabarber - Kompott Zimtucker		Apfel 
Sonntag 01.09.2024		Rinderbrühe ^{a1,i} mit Markklößchen ^{a1,c} Rheinischer-Sauerbraten ^{1,3,5,a1,a3,g,L} in pikanter Rahmsoße ^{a1,g} mit Spätzle ^{a1,di,c} 	Gemüsebrühe ^{a1,i} mit Markklößchen ^{a1,c} Brokkoliecken ^{a1,i} Kräuter-Pilzsoße ^{5,a1,g,L} Kartoffelpüree ^g  & Salat*		Salat ^{K.a1,11,c,g,j,l} Edelschokopudding ^g und Kirschen



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 26.08.2024		Schorndorfer Land- Schinken ^{2,3,8,j}  Kürbiswürfel, Pusztasalat ^{9/10,i} Goudakäse ^{1,2,g} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Kräutertee	Bismarckhering ^{9/10,d,j}  Dill, Karotten, Petersilienwurzel auf Lollo Rosso Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Kräutertee	Weißschimmelkäse ^g  Blaue und weiße Trauben Tomaten-Quark- Dip ^g Weichkäse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Kräutertee
Dienstag 27.08.2024		Bierwurst ^{2,3,8,j}  mit Emmentaler Käse ^g dazu Frischer Paprikasalat Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Mortadella Aufschnitt ^{2,3,8,j} Frischer Karottensalat ^{11,a1,a,c,j} mit Edamerkäse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Tiroler Salat ^{11,a1,c,g,j} Rettich-, Karotten-, Tomatensalat, Ei, Käsestreifen Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee
Mittwoch 28.08.2024		 Warm: Paar Weißwürste ^{3,8} Süßer Senf ^j  Laugenbrezel ^{a1} Früchtetea	Pasteten Wurst ^{2,3,8,h7,h} Friesensalat Gewürzgurkenstücke ^j Streichkäse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtetea	Bunter Gemüsesalat in Balsamico- Dressing mit Olivenöl ^{1,i,L} Streichkäsecke ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtetea
Donnerstag 29.08.2024		Bunter Nudelsalat mit Karotten, Sellerie und Kidneybohnen ^{a1,a,c,j} , Streichwurst ^{3,8,15} , Streichkäse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Hagebuttentea	Hinter-Kochschinken ^{2,3,f}  Weichkäse, Kiwi Scheiben, Orangenscheiben Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Hagebuttentea	Tettlinger Rahmkäse ^g  Käsescheiben Kiwi-Orangenscheiben Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Hagebuttentea
Freitag 30.08.2024		„Russische Eier“ Fleischsalat  mit Mayo und 1 Ei ^{1,2,3,j,c} Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Friskäse Natur ^g Kräuterfriskäse ^g Kohlrabi Stifte, Salatgurkenstück, Tomate Emmentaler Käse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee	Mozzarella-Salat Mandarinen-Joghurt dressing ^g Salatgurkenstück, Tomate Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Pfefferminztee
Samstag 31.08.2024		Matjesfilet „Nordische Art“ mit Zwiebel und Karotte ^{2,d,g} Tomatenscheiben Streichkäse ^g  Himbeer-Vanilletee		Käseaufschnitt ^{1,2,h1,h3,c,g,h} Zwiebelringe Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Himbeer-Vanilletee
Sonntag 01.09.2024		Bierschinken ^{2,3,8,j}  Salatgurke, Tomate Körniger Friskäse ^g Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtetea		Bio Bodensee Käse, Bio Münsterkäse,  Körniger Friskäse ^g Tomate, Salatgurke Verschiedene Brotsorten ^{a1,a2,a3,a4,a,g,m} Früchtetea



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, h7 = Pistazien, 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 = Schwefeldioxide/Sulfite, m = Lupine und Lupinerzeugnisse