



	Montag 20.07.2026	Dienstag 21.07.2026	Mittwoch 22.07.2026	Donnerstag 23.07.2026	Freitag 24.07.2026	Samstag 25.07.2026	Sonntag 26.07.2026
Menü 1	Penne-Nudeln mit Speck und Käse, Frischkäsesoße, Salat G1,M	Gefüllte Paprikaschote mit Gemüserais G1	Gekochte Rinderbrust, Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, rote Beete G1,M	Hackbraten mit Kartoffelgratin und Karottengemüse G1,M	Wildlachsfilet mit Rosmarinkartoffeln, mediteranes Gemüse M	Linseneintopf mit Kartoffeln und Fleischwurstscheiben 2,3	Honigbraten mit Kartoffel-Sellerie-Stampf u. Blumenkohl G1,M
Menü 2	Grießbrei mit Zimt und Zucker, Pfirsichschnitten G1,M	Sellerieschnitzel mit Kartoffel-Gemüsepfanne G1 M	Süße "Überraschung" mit Sahnesoße G1,M	Gebratene Kartoffelnocis, Frischkäsesoße, Karotten G1	Süßkartoffelpfanne mit Nüssen, mediteranes Gemüse G1	Eingelegte Bauernsülze mit Bratkartoffeln	Gefüllte Gemüsemaultaschen mit Blumenkohl G1,M
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Linseneintopf mit Kartoffeln G1	Wie Menü 2
Abend	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



	Montag 27.07.2026	Dienstag 28.07.2026	Mittwoch 29.07.2026	Donnerstag 30.07.2026	Freitag 31.07.2026	Samstag 01.08.2026	Sonntag 02.08.2026
Menü 1	Bergkäseknödel, Frischkäsesoße, Hähnchenstreifen, Salat G1,M	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Kräuterreis und Erbsengemüse G1,M	Schweinegulasch mit Gemüsewürfeln, Nudeln, Salat G1, M	Paniertes Putenschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat G1,M	Seelachsfilet aus dem Ofen, Salzkartoffeln, Romanesco G1,M	Kartoffelgemüse Eintopf mit Bauchspeck G1,2,3	Kleine Schweinehaxe mit Petersilienkartoffeln, Cole Slaw Salat G1,M
Menü 2	Kräuterquark mit Salzkartoffeln G1,M	Gebratene Schupfnudeln mit Kräutersoße, Gemüse G1,M	Süße gefüllte Pfannkuchen mit Mandelsauce G1, M	Vegetarisch gefüllte Nudeltaschen mit Gemüsestreifen, Paprikasoße G1,M	Rührei mit Schnittlauch, Püree und Romanesco	Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln G1,M	Gemüselasagne mit Frischkäsesoße G1,M
Diabetes	Wie Menü 2	Wie Menü 1	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 1, jedoch mit Hähnchensteak "Natur"	Wie Menü 2	Wie Menü 1	Wie Menü 1
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Kartoffelgemüse Eintopf	Wie Menü 2
Abend	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



	Montag 03.08.2026	Dienstag 04.08.2026	Mittwoch 05.08.2026	Donnerstag 06.08.2026	Freitag 07.08.2026	Samstag 08.08.2026	Sonntag 09.08.2026
Menü 1	Käsespätzle mit Zwiebelsoße, kleine Frikadelle, Salat G1	Schweinesteak Natur mit Gemüsestreifen, Kartoffelstampf G1,M	Lammragout mit mediteranem Gemüse, Tomatenreis, Salat G1	Geflügelhacksteak mit Nudeln und Blumenkohlgemüse G1,M	Gebackenes Schollenfilet mit Speckwürfeln, Würfelkartoffeln, Kirschtomaten G1,M	Graupengemüseseeintopf mit kleinen Fleischklößchen G1	Schweinebraten aus dem Ofen, Semmelknödelscheiben , Lauchgemüse G1,M
Menü 2	Quarkstrudel mit Sahnesoße G1,M	Champignonragout mit kurzen Makkaroni G1,M	Gefüllte Aprikosenknödel mit Frucht- und Pistaziensoße G1,M	Eblyweizengemüsepfan ne, Kräutersoße, Blumenkohl G1,M	Reibekuchen mit Apfelmuß G1,M	Currywurst mit gebackenen Kartoffelspalten G1	Vegetarisch gefüllte Zucchini, Kartoffeln u. Lauchgemüse G1,M
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 2	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 2
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Graupengemüseseeintopf	Wie Menü 2
Abend	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



	Montag 10.08.2026	Dienstag 11.08.2026	Mittwoch 12.08.2026	Donnerstag 13.08.2026	Freitag 14.08.2026	Samstag 15.08.2026	Sonntag 16.08.2026
Menü 1	Grüne Bandnudeln mit Hähnchenstreifen, Tomatensoße, Salat G1,M	Kochkäseschnitzel mit Bratkartoffeln und Bohnen G1,M	Rindergeschnetzeltes mit Pilzen, Spätzle und Salat G1,M,E	Fleischklößchen mit Salzkartoffeln, Karottengemüse G1,M	Garnelenspieß aus dem Ofen, Gemüsenudeln, Paprikagemüse M	Grüner Erbseneintopf mit Kartoffeln und Bauchspeck G1	Putenrollbraten mit Kartoffelgratin und Erbsengemüse G1,M
Menü 2	Kräuterpfannkuchen mit Tomatensoße, Salat G1,M	Gemüsebratling mit Kräuterreis und Bohnen G1	Apfelstrudel mit Vanillesoße G1,M	Kartoffel-Kichererbsen-Pfanne mit Frischkäsesoße, Karottengemüse G1,M	Gemüseomelette mit Püree und Paprikagemüse M	Kesselgulasch mit Kartoffeln und Paprika, kleines Brötchen G1	Vegetarisches Valess Schnitzel, Petersilienkartoffeln, Erbsen G1,M
Diabetes	Wie Menü 1, jedoch mit Vollkornnudeln	Wie Menü 2	Wie Menü 1, jedoch mit Püree	Wie Menü 1	Wie Menü 2	Wie Menü 1	Wie Menü 1
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Grüner Erbseneintopf mit Kartoffeln G1	Wie Menü 2
Abend	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnitteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



	Montag 17.08.2026	Dienstag 18.08.2026	Mittwoch 19.08.2026	Donnerstag 20.08.2026	Freitag 21.08.2026	Samstag 22.08.2026	Sonntag 23.08.2026
Menü 1	Hack-Rip-Steak "Barbecue", Waffelkartoffeln, Salat G1,M	Gefüllte Hähnchenroulade, Salzkartoffeln, Rahmkohlrabi G1,M	Schweinegeschnetzelte s mit Silberzwiebeln, Tomatenreis, Salat G1,M	Blumenkohl mit Soße Hollandaise, Käse und Schinken, Petersilienkartoffeln G1,M	Fischfilet mit Kräuterhaube, Macaire Kartoffeln, Brokkoli G1,M	Nudel-Gemüse-Eintopf mit Hühnchen G1	Rinderragout mit Pilzen, Kartoffelknödel, Kürbisgemüse G1,M
Menü 2	Apfelmilchreis mit Zimt und Zucker, Süßkirschen M	Spinatspätzle-Pilz- Pfanne mit Rahmkohlrabi G1,M	Kartäuser Knödel mit Frucht und Sahnesoße G1,M	Gefüllte Polentataschen mit Blumenkohlgemüse G1,M	Frühlingsrolle mit Kräutersoße, Brokkoli G1,M	Bratwurst mit Senf, Kartoffelsalat	Gemüsefrikadelle mit Püree und Kürbisgemüse
Diabetes	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 1	Wie Menü 2	Wie Menü 2
Vegetarisch	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Wie Menü 2	Nudelgemüseeeintopf	Wie Menü 2
Abend	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3	Aufschnittteller mit Wurst, Käse und Brot 2,3

Kennzeichnungspflichtige Allergene sowie Zusatzstoffe siehe Legende auf der Rückseite.



Kennzeichnungspflichtige Allergene:

Glutenhaltiges Getreide -G- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Getreide 1, Weizen 2, Gerste 3, Hafer 4, Roggen 5, Dinkel 6, Kamut 7, Grünkern 8, Einkorn 9, Emmer 10, Triticale 11 <u>Beispielserzeugnisse:</u> Couscous, Bulgur, Polenta, Dunst, Grieß, Stärke, Mehl, Kleie	Krebstiere -K- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Garnelen, Hummer, Krabben, Krill, Langusten, Scampi, Fluss- und Taschenkrebse, Seespinnen <u>Beispielserzeugnisse:</u> Krebsbutter
Eier -E- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Eier von Hühnern, Gans, Pute, Ente, Wachtel, Taube, Strauß <u>Beispielserzeugnisse:</u> aus Ei gewonnenes Lysosym oder Lecithin, Flüssigei, Eiklar, Eigelb, Trockeneigelb, Trockeneiweiß, Eiprotein, Ovo-Protein (Ovo-mucoid)	Schwefeldioxid und Sulfite -SdS- Ab einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg o. l <u>Beispielserzeugnisse:</u> als Konservierungs- und Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid E220, Natriumsulfid E221, Natriumhydrogensulfid E222, Natriummetabisulfid E223, Kaliummetabisulfid E224, Kaliumsulfid E226, Kalziumbisulfid E227, Kaliumbisulfid E228
Erdnüsse -Erd- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielserzeugnisse:</u> Erdnussöl, Erdnussbutter, Erdnussmus	Sojabohnen -Soj- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielserzeugnisse:</u> nicht raffiniertes Soja, Sojalecithin, Tofu, Miso, Tempeh, Sojasprossen
Milch -M- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehört:</u> Milch von Kühen, Ziege, Schaf, Büffel, Pferd <u>Beispielserzeugnisse:</u> Casein, Molkeprotein, Lactalbumin, Milcheiweiß, Milchezucker, Butterschmalz, Butter-Joghurt, Schmand, Sauerrahm, Sahne, Joghurt, Buttermilch, Ricotta, Käse	Schalenfrüchte -Sf- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Muss namentlich angegeben werden.</u> <u>Dazu gehören:</u> Mandeln 1, Hasel- 2, Wal- 3 und Kaschunüsse 4, Pecannüsse 5, Paranüsse 6, Pistazien 7, Macadamia- 8 oder Queenslandnüsse 9 <u>Beispielserzeugnisse:</u> aus Nüssen gewonnenes Öl, Nussmus, Nussbutter, Nusspaste
Sellerie -Sel- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Knollen-, Bleich- und Staudensellerie <u>Beispielserzeugnisse:</u> Selleriesaat, Gemüsesaft aus Sellerie, Selleriesalz	Senf -S- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Senfsorten, braune und schwarze Senfsaaten <u>Beispielserzeugnisse:</u> Senfkörner, Senfpulver, Senfsprossen, Senföl
Fische -F- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Sorten von Fisch (Lachs, Forelle, Makrele, Knurrhahn) <u>Beispielserzeugnisse:</u> Surimi, Kaviar, Rogen, Gelatine	Sesamsamen -Ses- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> alle Sesamsorten: gelb, schwarz <u>Beispielserzeugnisse:</u> Sesampaste (Tahin), Sesamöl, Sesamsamen, Gomasio (Sesamsalz)
Lupinen -L- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Beispielserzeugnisse:</u> Lupinenmehl, Lupinenkerne, Lupinenprotein	Weichtiere -W- und daraus gewonnene Erzeugnisse <u>Dazu gehören:</u> Schnecken, Muscheln, Tintenfische

Kennzeichnung der Zusatzstoffe:

1	mit Farbstoffen	9	koffeinhaltig
2	mit Konservierungsstoff(en)	10	chininhaltig
3	mit Antioxidationsmittel	11	mit Süßungsmittel(n)
4	mit Geschmacksverstärker(n)	12	enthält eine Phenylaminquelle (bei Süßungsmittel Aspartam anzugeben)
5	mit Schwefeloxid	13	gewachst (wenn Oberfläche von frischen Früchten derart behandelt wurde)
6	mit Schwärzungsmittel(n)	14	mit Taurin
7	mit Phosphat		
8	mit Milcheiweiß		