





## Schätze der Natur

### Speiseplan vom 06.07.2026 - 12.07.2026

Tag	A Essen	B Essen
<b>Montag, 06.07.2026</b>	Knoblauchcremesuppe <sup>13,19,G1,G,L</sup> angebräunter Leberkäse <sup>16</sup> Kartoffelpüree <sup>G1,G</sup> Bratensoße <sup>12,A,A1,I</sup> Bunter Chinakohlsalat <sup>2,A,A1,C</sup> 693 kcal, 14,5 g Fett, 28,4 g KH, 5,2 g Eiweiß	Knoblauchcremesuppe <sup>13,19,G1,G,L</sup> Asiatische Nudelpfanne Teriyaki <sup>13,A,A1,F,I,L</sup> Bunter Chinakohlsalat <sup>2,A,A1,C</sup> 540 kcal, 7,7 g Fett, 105,8 g KH, 5,3 g Eiweiß
<b>Dienstag, 07.07.2026</b>	Backerbsensuppe <sup>A,A1,C,G</sup> Hähnchensteak <sup>12</sup> Kartoffelecken <sup>A,A1</sup> Karottengemüse <sup>G1,G</sup> 494 kcal, 23,4 g Fett, 38,9 g KH, 28,7 g Eiweiß	 Backerbsensuppe <sup>A,A1,C,G</sup> Sellerieschnitzel <sup>A,A1,C,F,G,I,J</sup> Kräuter Dip <sup>2,A,A1,G1,C,G</sup> Kartoffelecken <sup>A,A1</sup> 621 kcal, 37,9 g Fett, 55,2 g KH, 9,3 g Eiweiß
<b>Mittwoch, 08.07.2026</b>	Brokkolicremesuppe <sup>13,19,G1,G,L</sup> Hackbällchen <sup>A,A1,C,J</sup> Tomatensoße Spiralnudeln <sup>A,A1,C</sup> Blattsalat 629 kcal, 25,9 g Fett, 47,9 g KH, 29,2 g Eiweiß	Brokkolicremesuppe <sup>13,19,G1,G,L</sup> ZucchiniPilzkuchen <sup>19,A,A1,G1,C,G</sup> Blattsalat 293 kcal, 12,4 g Fett, 32 g KH, 11 g Eiweiß
<b>Donnerstag, 09.07.2026</b>	Grießnockelsuppe <sup>A,A1,C</sup> Schaschlikgulasch <sup>12,A,A1</sup> Reis 482 kcal, 13,9 g Fett, 57,7 g KH, 30,2 g Eiweiß	Grießnockelsuppe <sup>A,A1,C</sup> Nudeln in Sahne Tomatensoße <sup>19,A,A1,C,G</sup> 353 kcal, 11,3 g Fett, 49,9 g KH, 11,5 g Eiweiß
<b>Freitag, 10.07.2026</b>	Spargelcremesuppe <sup>A,A1,G1,G</sup> Seelachsfilet gegrillt <sup>12,A,A5,D</sup> Petersilienkartoffeln <sup>12</sup> Weißweinsauce <sup>13,19,G1,G,L</sup> Gurkensalat <sup>2,A,A1,C</sup> 704 kcal, 44 g Fett, 34,7 g KH, 37,9 g Eiweiß	 Spargelcremesuppe <sup>A,A1,G1,G</sup> Griechischer Salatteller mit Feta <sup>2,G,L</sup> 253 kcal, 8,8 g Fett, 14,2 g KH, 7,4 g Eiweiß
<b>Samstag, 11.07.2026</b>	Rohrnudeln <sup>G1,C,G</sup> Vanillesoße <sup>A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,G1,C,G,H,H1,H2,H3,H7</sup> Kompott <sup>12</sup> 342 kcal, 13 g Fett, 48,8 g KH, 6,9 g Eiweiß	Gemüse Eintopf <sup>A,A1</sup> Kompott <sup>12</sup> 180 kcal, 3,1 g Fett, 24,5 g KH, 3 g Eiweiß
<b>Sonntag, 12.07.2026</b>	Pfannkuchensuppe <sup>A,A1,C,G</sup> Schweinerücken in Meerrettichsoße <sup>2,13,19,A,A1,G1,G</sup> Rosmarinkartoffeln Wirsinggemüse <sup>A,A1,G</sup> 593 kcal, 36 g Fett, 35,5 g KH, 29,9 g Eiweiß	Pfannkuchensuppe <sup>A,A1,C,G</sup> Apfelkücherl <sup>A,A1,G1,G</sup> Zimtucker 452 kcal, 16,7 g Fett, 67,6 g KH, 5,9 g Eiweiß



Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß  
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und  
Dinkelerzeugnisse; (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A6)  
Hafer und Hafererzeugnisse; (G1) Laktose; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und  
-erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (H1) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (H2) Haselnüsse und  
Haselnusserzeugnisse; (H3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (H7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse;  
(J) Senf und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben

**Für Änderungen wählen Sie bitte 08677 / 9789 - 224**