



	Menü 1		Menü 2	
Montag 29.06.2026	Geröstete Grießsuppe Leopold Siedfleisch mit grüner Soße und Kartoffeln dazu Rote Beete Vanilledessert	aci4 agi 4,5 g	Geröstete Grießsuppe Leopold Sahniger Grießbrei mit Zimt-Zucker und Kompott Vanilledessert	aci4 acgi g
Dienstag 30.06.2026	Tagesuppe Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Rahmsoße dazu Kartoffelplätzchen und Gemüse Obst vom Markt	ci4 acgi 4	Tagesuppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus Obst vom Markt	ci4 g
Mittwoch 01.07.2026	Perlgraupensüppchen mit Schnittlauch Linsengemüse mit Spätzle und Wienerwürstchen Götterspeise	aci4 acgi 4	Perlgraupensüppchen mit Schnittlauch Linsengemüse und Spätzle Götterspeise	aci4 acg
Donnerstag 02.07.2026	Gemüsesuppe Bologneser Ragout mit Gabelspaghetti dazu Parmesankäse und Salat Schokopudding	acgi4 acgi 4 g	Gemüsesuppe Gabelspaghetti mit Kräutersahnesoße und Salat Schokopudding	acgi4 g g
Freitag 03.07.2026	Tagesuppe Gebackenes Seelachsfilet mit Senfsoße dazu Brokkoli und Kartoffeln Obst vom Markt	acgi4 acgi 4	Tagesuppe Apfelstrudel mit Vanillesoße Obst vom Markt	acgi4 aci 4
Samstag 04.07.2026	Tagessuppe Deftige Bauernsülze mit Remouladensoße dazu Bratkartoffeln und Tomatengarnitur Rote Grütze mit Vanillesoße	acgi4 g 2,3,4 g	Tagessuppe Großer Gemischter Salat mit gebackenem Hirtenkäse und Ei Rote Grütze mit Vanillesoße	acgi4 g 2,3,4 g
Sonntag 05.07.2026	Leberklöschensuppe Deftiges Rindergulasch mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse Eisbecher	aci4 acgij 2,3,4 g1	Leberklöschensuppe Deftiges Rindergulasch mit Salzkartoffeln und buntem Gemüse Eisbecher	aci4 acgij 2,3,4 g1
KW27				

Änderungen vorbehalten

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal 09373/9712-162□

Guten Appetit