



	Vollkost D	Leichte Vollkost D	Vegetarisch D	Sondermenü (Aufpreis) D
Montag 15.09.	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Rindergulasch „Ungarisch“ a) mit Paprika und Zwiebeln dazu Reis Obst	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Geschmorte Hähnchenkeule g) an Sauce dazu ZucchiniGemüse und Püree b,l) Obst	Gemüsecremesuppe a,b,d,l) Käsespätzle „Schweizer Art“ a,b,c) mit Bechamelsauce a,b) dazu Karotten- Rohkost Obst	Tagessuppe Wildgulasch a) Preiselbeeren, Eierspätzle a,c) und Salat b,g) Tagesdessert
Dienstag 16.09.	Reissuppe d) Schinken-Nudeln „Köhlerin Art“ a,c) Tomatensauce dazu bunter Gemüsesalat g) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Reissuppe d) Gedämpfte Seelachswürfel auf Sprossengemüse d,g,j) dazu Reis Gebäck a,b,c,h,j,m)	Reissuppe d) Zucchini – Tomaten – Paprika – Pfanne dazu Couscous a) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tagessuppe Wildgulasch a) Preiselbeeren, Eierspätzle a,c) und Salat b,g) Tagesdessert
Mittwoch 17.09.	Kartoffel – Lauch Eintopf a,b,l) mit Fleischklößchen a,c) dazu Brot a) Vanillepudding b)	Möhrencremesuppe a,b,d,l) Bunte mediterrane Gemüsepfanne d) in Tomate d) dazu Nudeln a) Vanillepudding b)	Möhrencremesuppe a,b,d,l) Vegetarische Maultaschen a,b,c,d) in Spinatsauce a,b) Vanillepudding b)	Tagessuppe Wildgulasch a) Preiselbeeren, Eierspätzle a,c) und Salat b,g) Tagesdessert
Donnerstag 18.09.	Nudelsuppe a,d) Hühnerfrikassee a,b) mit Erbsen und Champignons dazu Kartoffeln Apfelspeise	Nudelsuppe a,d) Fleischklößchen a,c) auf Kohlrabigemüse a,b) dazu Tomaten-Kartoffeln aus dem Ofen Apfelspeise	Nudelsuppe a,d) Rotes Kokos - Gemüse – Curry g) dazu Basmatireis Apfelspeise	Tagessuppe Wildgulasch a) Preiselbeeren, Eierspätzle a,c) und Salat b,g) Tagesdessert
Freitag 19.09.	Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Milchreis mit Zimt und Zucker b) dazu heißes Apfelkompott Schokoladenpudding b)	Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignons und Gurken dazu Spätzle a,c) Schokoladenpudding b)	Kartoffelcremesuppe a,b,d,l) Vegetarische Knusperbällchen a) in Tomatensauce dazu Gemüse – Eblypfanne a,d) Schokoladenpudding b)	Tagessuppe Wildgulasch a) Preiselbeeren, Eierspätzle a,c) und Salat b,g) Tagesdessert
Samstag 20.09.	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch und Nudeln a) dazu Brot a) Fruchtjoghurt	Bunter Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch und Nudeln a) dazu Brot a) Fruchtjoghurt	Gemüseschnitzel a,c,d,j) an Kräutersauce dazu buntes ZucchiniGemüse Fruchtjoghurt	Tagessuppe Wildgulasch a) Preiselbeeren, Eierspätzle a,c) und Salat b,g) Tagesdessert
Sonntag 21.09.	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Paniertes Schnitzel a,b,c,d,g,j) dazu Kaisergemüse mit Buttersauce b,c) und Kartoffeln Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Schnitzel „Natur“ g) an Jus dazu Kaisergemüse und Kartoffeln Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tomatencremesuppe a,b,d,l) Spinatmedaillons a,c) mit Buttersauce b,c) dazu Kartoffel-Kürbispüree b,l) Gebäck a,b,c,h,j,m)	Tagessuppe Wildgulasch a) Preiselbeeren, Eierspätzle a,c) und Salat b,g) Tagesdessert

Die mit **D** gekennzeichneten Menüs sind Diabetiker geeignet!

Wir behalten uns Änderungen in Ihrem Interesse vor!

Unsere Speisen werden mit Jodsalz zubereitet. Unsere Speisen enthalten zubereitungsbedingt unter Umständen Allergene.

Die Liste der Zusatzstoffe und Allergene, gekennzeichnet mit 1, 2, a, b, ...) ist auf Wunsch beim Mahlzeitendienst abrufbar.

Mit der Bitte um Rückgabe bis spätestens Mittwoch, den 10. September 2025 – DANKE!