

Speiseplan 33

vom 10.08.2026 bis 16.08.2026



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
ambulanter Pflegedienst
Goethestraße 48 · 07973 Greiz
Tel.: (0 36 61) 48 22-75
Fax: (0 36 61) 48 22-76



VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH
Carolinestraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (0 36 61) 45 54 16 · Fax: 45 29 56 5

Änderungen sind in der Zeit von 6.30 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	Abendbrot 5,20€
	Aus Topf und Pfanne 7,25€ auch als Seniorenportion 6,90€	Hausmannskost 7,25€ auch als Seniorenportion 6,90€	Vollwertig & Schmackhaft 7,80€	Regionale Küche & Festschmaus 9,00€	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25€ Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	
Montag 10.08.2026	Chickenhaxe in Soße mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	Weißer Bohneneintopf mit Gemüse (Kohlrabi, Möhren, Bohnen, Sellerie), mit Vollkornbrötchen (A1,A4,F)	Hefeklöße mit warmen Pflaumenkompott und Frischobst (A1,C,G), davor Karottencremesuppe (G)	Gedünstetes Rotbarschfilet auf Blattspinat, dazu grüne Nudeln (A1,C,D) und Frischobst	Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel , dazu Joghurdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 11.08.2026	Krautnudeln mit gebratener Knacker (A1,C,7,8)	Bismarck-Herings-Happen mit Hausfrauensoße (Saure Sahne, Äpfel, saure Gurke) & Salzkartoffeln (G)	Hoki-Filet "naturell" in Soße, Möhrengemüse und Vollkorn-Natur-Reis (A1,G,K,D), dazu gewürfelte Birnen und Rosinen	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße, gewürfelten Birnen und Rosinen (A1,C,G,3)	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel , dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Mittwoch 12.08.2026	Roster in Soße , mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8)	Grießbrei mit warmen Kirschkompott (A1,G)	Schweinerückensteak mit Soße, grünen Bohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Gurkensalat	Pizza "Hawaii" mit Schinken, Ananas und Käse überbacken (A1,G,3,7,8), dazu Gurkensalat	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken , dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Donnerstag 13.08.2026	Jägerschnitzel (panierte gebratene Jagdwurstscheibe) mit Tomatensoße und Nudeln(A1,G,K)	Hausgemachter Kräuterquark mit Leberwurst, Butter und Salzkartoffeln (G,8)	Falscher Hase (Hackbraten mit Ei-Füllung), Möhrengemüse, Soße und Salzkartoffeln (A1,C,G,K,8), dazu bunter Krautsalat	Grüner Bohneneintopf mit Rindfleisch und einem Brötchen (A1), dazu bunter Krautsalat	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)	
Freitag 14.08.2026	Königsberger Klopse in Kapernsoße, Salzkartoffeln (A1,C,G,K,8)	Vollkornnudeln mit Thunfisch- Bolognese (Thunfisch, Sellerie, Karotten, Tomaten) (A1,D)	Gemischte Blattsalate mit Mozzarella und getr. Tomaten dazu Balsamicodressing ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und geröstete Nüsse	Schweinesteak "Strindberg" mit Ofengemüse und Brat- kartoffeln (A1,CK), dazu Frischobst	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 15.08.2026	Bauernroulade in Soße, bayer. Kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,2,8)		Kartoffel-Gemüse-Auflauf (G) (Erbsen, Möhren, Blumenkohl), dazu ein Naturjoghurt (G)	Schweinelende , gefüllt mit Kräuterhackfleisch, auf Champignonrahm, dazu Bandnudeln (A1,C,G) und ein Naturjoghurt (G)		
Sonntag 16.08.2026	Krustenbraten in Rotweinsauce, Mischgemüse und Salzkartoffeln (A1,C,G,K,6,8)		Bunte Gemüseplatte (Möhre, Broccoli, Blumenkohl) mit Sahnesauce und Salzkartoffeln (A1,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Zarter Rindergulasch , Apfelrotkohl und grüne Klöße (A1,G,K,M,3,5), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12= Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Speiseplan 34

vom 17.08.2026 bis 23.08.2026

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
ambulanter Pflegedienst
Goethestraße 48 · 07973 Greiz
Tel.: (0 36 61) 48 22-75
Fax: (0 36 61) 48 22-76



VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH
Carolinestraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (0 36 61) 45 54 16 · Fax: 45 29 56 5

Änderungen sind in der Zeit von 8 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	Abendbrot 5,20€
	Aus Topf und Pfanne 7,25€ auch als Seniorenportion 6,90€	Hausmannskost 7,25€ auch als Seniorenportion 6,90€	Vollwertig & Schmackhaft 7,80€	Regionale Küche & Festschmaus 9,00€	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25€ Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	
Montag 17.08.2026	Hackfleischbällchen in Tomatensoße (A1,G,K,8), dazu Reis	Süßkartoffel-Creme-Suppe , dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A2,F)	Omelett "natur" mit Rahm-Champignons und Salzkartoffeln (A1,G), dazu Frischobst	Gebrat. Filetblutwurst in Meerrettichsoße, mit Sauerkraut und Kartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu Frischobst	Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel , dazu Joghurtdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 18.08.2026	Gulasch vom Schwein mit Nudeln (A1,8)	Paniertes Schweineschnitzel in Soße mit Rübengemüse (Pastinake, Sellerie, Karotte) und Salzkartoffeln (A1,G,I,K)	Seelachsroulade "natur" mit Soße, Broccoli und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Möhrensalat	Pichelsteiner Eintopf mit Fleischeinlage, Brötchen (A1,8), dazu Möhrensalat	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel , dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Mittwoch 19.08.2026	Schokoladen-Pudding-Suppe mit Zwieback (A1,C,G)	Nudeln mit Tomatensoße und Käse (A1,G)	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsoße mit Waldpilzen und Semmelknödel (A1,C,G,K), dazu Chicoree-Mandarin-Salat	Schweinesteak natur , Soße, Broccoli- gemüse und Salzkartoffeln (A1,C,G,K) dazu Chicoree-Mandarin-Salat	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken , dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Donnerstag 20.08.2026	Deftige Kohlroulade in Soße, mit Salzkartoffeln (A1,C,G,K,L,8)	Panierter Seelachs mit Zitronensoße , Erbsen-Möhren-Gemüse und Kartoffelpüree (A1,C,D,G,K,11)	Schweinezunge mit zerlassener Butter, Erbsen- gemüse und Kartoffeln (G,7), dazu Naturjoghurt (G)	Gebackenes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat (1,3,5,7,8,A1,C,D,F,G,I,K,M), dazu eine Zitronenecke (Kaltgericht) und Naturjoghurt (G)	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)	
Freitag 21.08.2026	Saure Kartoffelstückchen mit Jagdwurst, Vollkornbrot (A1,A4,F,7,8)	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln (G)	Bunte Blattsalate mit Curry-Huhn und Ananas , dazu Frenchdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K) und geröstete Nüsse	Schweinebraten in herz- hafter Soße, Porree- gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Frischobst	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 22.08.2026	Weißkrauteintopf mit Fleischeinlage, dazu Brötchen (A1,9)		Marillenknödel mit Vanillesoße (A1,A2,C,F,G,H1,3), dazu Frischobst	Gedünstetes Zanderfilet mit Buttersoße, Juliennegemüse und Salzkartoffeln (A1,D,G), dazu Frischobst		
Sonntag 23.08.2026	Spanferkelrollbraten in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,M)		Nudel-Gemüse-Auflauf (Blumenkohl, Broccoli, Karotten, Tomaten-Rahm-Soße, Käse)(A1,C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Mutzbraten gegart über Birkenholz, Sauer- kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Speiseplan 35

vom 24.08.2026 bis 30.08.2026

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
ambulanter Pflegedienst
Goethestraße 48 · 07973 Greiz
Tel.: (036 61) 48 22-75
Fax: (036 61) 48 22-76



VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH
Carolinestraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (036 61) 45 54 16 · Fax: 45 29 56 5

Änderungen sind in der Zeit von 8 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	Abendbrot 5,20€
	Aus Topf und Pfanne 7,25€ auch als Seniorenportion 6,90€	Hausmannskost 7,25€ auch als Seniorenportion 6,90€	Vollwertig & Schmackhaft 7,80€	Regionale Küche & Festschmaus 9,00€	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25€ Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	
Montag 24.08.2026	Geflügel-Frischkäse-Gulasch mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,I,K)	Gräupcheneintopf (mit Karotten, Sellerie und Lauch), dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A3,A4,F)	Wernesgrüner Bierbraten in Soße, Rosenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,6,8), dazu Frischobst	Paniertes Schweineschnitzel mit Setzei, ital. Pfannengemüse und Rösti-Ecken (A1,C), dazu Frischobst	Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel , dazu Joghurtdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat. Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 25.08.2026	Kasslerbraten in eigener Soße, Sauer- kraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8)	Eierkuchen mit Apfelmus (A1,C,G), davor Spinatcremesuppe (G)	Gebratenes Rotbarschfilet auf Rahmwiring an Zitronen-Karpensorße, dazu Kartoffeln (A1,D,G,K) und Apfelmus	Steak "Milano" mit Spaghetti und Tomaten- soße (A1,C,G,8), dazu Apfelmus	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel , dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Mittwoch 26.08.2026	Gebackener Fleischkäse in Soße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8)	Rotes-Linsen-Curry mit grünen Bohnen und Kartoffeln (G)	Champignons im Backteig mit Soße und Vollkorn-Natur-Reis (A1,C,D,G), dazu Gurkensalat	Saftiger Rinderbraten in Soße, Rotkohl und Klöße (A1,G,K,M), dazu Gurkensalat	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken , dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Donnerstag 27.08.2026	Schlachteplatte (Schweinebauch, Leber- u. Blutwurst), Sauerkraut und Kartoffeln (K,1,4,7,8)	Makkaroni mit Wurstgulasch und geriebenen Käse (A1,C,G,K,8)	Feines Würzfleisch "Ragout fin Art" mit geschmolzenem Käse und Reis (A1,G,3,8), dazu Apfel-Möhren-Salat	Ragout vom Schwein mit Pariser Möhren und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Apfel-Möhren-Salat	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)	
Freitag 28.08.2026	Milchreis mit Zucker & Zimt (G)	Panierte Fischnuggets mit Kräutersoße, Erbsen-Möhren-Gemüse und Vollkorn- Natur-Reis (A1,D,G,K,11)	Bunte Blattsalate mit Oliven und Hirtenkäse , dazu Kräutervinaigrette, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F) und geröstete Nüsse	Deutsches Beefsteak in milder Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,8), dazu Frischobst	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 29.08.2026	Pikanter Senfbraten in Soße, Rahmwiring und Salzkartoffeln (A1,G,K,8)		Sächs. Kartoffelsuppe (Kartoffel, Möhre, Sellerie) mit einer Bockwurst (7,8), dazu Tomatensalat	Kalbsgulasch in Rahmsauce, mit Grillgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4), dazu Tomatensalat		
Sonntag 30.08.2026	Szegediner Gulasch mit böhmischen Knödeln (A1,C,G,K,1,3,8)		Vegetarischer Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf (C,G), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Lachsfilet in Zitronen-Butter- Soße, Romanescogemüse und Salzkartoffeln (A1,D,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere

Speiseplan 36

vom 31.08.2026 bis 06.09.2026

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
ambulanter Pflegedienst
Goethestraße 48 · 07973 Greiz
Tel.: (036 61) 48 22-75
Fax: (036 61) 48 22-76



VOLKSSOLIDARITÄT
„Mobile Soziale Dienste“ gGmbH
Carolinestraße 48/50 · 07973 Greiz
Tel.: (036 61) 45 54 16 · Fax: 45 29 56 5

Änderungen sind in der Zeit von 8 Uhr - 14.00 Uhr für den Folgetag mitzuteilen! Bei Bedarf bieten wir alle Menüs püriert an.

	Menü A	Menü B	Menü C	Menü D	Menü E	Abendbrot 5,-25€
	Aus Topf und Pfanne 7,25€ auch als Seniorenportion 6,90€	Hausmannskost 7,25€ auch als Seniorenportion 6,90€	Vollwertig & Schmackhaft 7,80€	Regionale Küche & Festschmaus 9,00€	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25€ Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	
Montag 31.08.2026	Putengeschnetztes in Rahmsoße, Kohlrabi- Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K)	Tomatensuppe mit weißen Bohnen und Vollkornbrötchen (A1,A4,G)	Zartes Matjesfilet in Sahne- soße, mit feinen Dillspitzen und Salzkartoffeln (C,G), dazu Frischobst	Zucchini mit Ratatouille-Auflage, Soße und Kartoffelpüree (A1,C,G,F,I,K,M), dazu Frischobst	Salatteller mit Schinken- und Käsewürfel, dazu Joghurtdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrotscheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat. Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 01.09.2026	Hähnchenschenkel in Soße, mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (A1,G,K,7,8)	Lachswürfel in Dillsoße auf grünen Bandnudeln (A1,D,G)	Putenbraten in Soße, Broccoligemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Chicoree-Mandarinen-Salat	Graupeneintopf "Altdeut. Art" mit Fleischeinlage, Kohlrabi- u. Möhren, dazu Brot (A1,9) und Chicoree- Mandarinen-Salat	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel, dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Mittwoch 02.09.2026	Tiegelwurst (gebratene Blutwurst) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (K,1,4,7,8)	Kartoffelpüree mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Broccoli & Karotten) und Kräuterrahmsoße	Eierkuchen mit Heidelbeer- füllung und Vanillesoße (A1,C,F,G,3), dazu Gurkensalat	Schinkenröllchen mit Spargelfüllung, in Butter- soße u. Kartoffel- püree (A1,C,F,G,I,K,M,8), dazu Gurkensalat	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken, dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Donnerstag 03.09.2026	Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage & Brot (A1,9)	Vollkornnudeln mit Spinat-Pasta-Soße und Käse (A1,C,G)	Hähnchengeschnetztes in Paprikasoße, Zuckerschoten und Reis (A1,G,K), dazu Naturjoghurt (G)	Eisbein in Meerrettichsoße mit Sauerkraut und Salz- kartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8), dazu Naturjoghurt (G)	Gemischter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Frenchdressing, dazu ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,K)	
Freitag 04.09.2026	Sahniger-Vanille-Grießbrei mit Kirschkompott (A1,G)	Panierte Hähnchennuggets mit Soße, Erbsen und Kartoffeln (A1,G,K)	Bunte Blattsalate mit Fischnuggets, dazu Kräuterdressing, ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G,11) und geröstete Nüsse	Grobe Rostbratwurst in Soße, dazu Sauerkraut, Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8) und Frischobst	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 05.09.2026	Warme Bockwurst (Seniorenport: Wiener) mit Kartoffelsalat (A1,C,F,G,I,K,M,1,3,5,7,8), dazu Tomate und Gurke		Vollkorn-Makkaroni mit Spinat & Gorgonzolasoße (A1,G) , dazu Frischobst	Gedünstete Scholle mit Buttersoße, Romanesco- gemüse und Salzkartoffeln (A1,G,D,K), dazu Frischobst		
Sonntag 06.09.2026	Rinderbraten in Soße mit Butterbohnen und Salzkartoffeln (A1,G,K)		Italienischer Gemüseeintopf mit Teigwaren (Tortellini mit Gemüsefüllg.), Vollkornbrot (A1,A2,A4,C,F), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)	Rehrbraten in Soße mit Rosenkohl und Salz- kartoffeln (A1,G,K), dazu ein Stück Kuchen (A1,C,G)		

Zusatzstoffe: 1=mit Konservierungsstoff 2=mit Geschmacksverstärker 3=mit Farbstoff 4=mit Antioxidationsmittel 5=mit Süßungsmittel 6=enthält Alkohol 7=Nitritpökelsalz 8=Schweinefleisch 9=Rindfleisch 10=Geflügelfleisch 11=Seelachs 12=Zander 13=Seehecht 14=Karottensaft mit Orange

Allergene: A1=Weizengluten A2=Roggengluten A3=Hafergluten A4=Gerstengluten B=Krebstiere C=Eier D=Fisch E=Erdnüsse F=Soja G=Milch/Lactose H1=Mandeln H2=Haselnüsse H3=Walnüsse H4=Kaschunüsse H5=Pecanüsse H6=Paranüsse H7=Pistazien H8=Macadamianüsse I=Sellerie K=Senf L=Sesam M=Schwefeldioxid/Sulfite N=Lupinen O=Weichtiere