

Speiseplan 25

vom 15.06.2026 bis 21.06.2026



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz
 Goethestraße 48
 07973 Greiz
 Tel.: (03661) 4822-74/-75
 Fax: (03661) 4822-76



VOLKSSOLIDARITÄT
 „Mobile Soziale Dienste“ gGmbH
 Carolinenstraße 48/50 · 07973 Greiz
 Tel.: (03661) 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 €	Hausmannskost 7,25 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,80	Regionale Küche & Festschmaus 9,00 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	
Montag 15.06.2026	Seniorenportion 6,90 €	Seniorenportion 6,90 €				
	Chickenhaxe in Soße mit Möhregemüse 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)	
Dienstag 16.06.2026						
	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, Möhregemüse 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 17.06.2026						
	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,G3,7,8), dazu Gurkensalat	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken , dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Donnerstag 18.06.2026						
	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), Möhregemüse, 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 19.06.2026						
	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 Bratkartoffeln (A1,CK), dazu Frischobst	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 20.06.2026						
	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 21.06.2026						
	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)		

Täglich frisch für Sie zubereitet:
 4 halbe Mischbrotcheiben, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)

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 26

vom 22.06.2026 bis 28.06.2026

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz

Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (0 36 61) 48 22-74/-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 € Seniorenportion 6,90 €	Hausmannskost 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,80 €	Regionale Küche & Festschmaus 9,00 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	
Montag 22.06.2026	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 Joghurdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrotstreifen, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt. (Die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 23.06.2026	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 Fleischinlage, Brötchen (A1,8), dazu Möhrensalat	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel , dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Mittwoch 24.06.2026	Schokoladen-Pudding-Suppe mit Zwieback (A1,C,G)	Nudeln mit Tomatensoße und Käse (A1,G)	Schweinegeschnetzeltes in Rahmsauce mit Waldpilzen und Semmelknödel (A1,C,G,K), dazu Chicoree-Mandarinensalat	Schweinesteak natur , Soße, Broccoligemüse und Salzkartoffeln (A1,C,G,K) dazu Chicoree-Mandarinensalat	Gemischte Blattsalate mit gebackenen Briecken , dazu Balsamicodressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G)	
Donnerstag 25.06.2026	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, Erbsengemüse 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 26.06.2026	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 herzhafter Soße, Porreegemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K), dazu Frischobst	Großer Bunter Obstsalat (von heimischen und tropischen Früchten)	
Samstag 27.06.2026	Weißkrauteintopf mit Fleischinlage, 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 28.06.2026	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, Sauerkraut 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 27

vom 29.06.2026 bis 05.07.2026

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz

Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (036 61) 48 22-74/-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 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 € Seniorenportion 6,90 €	Hausmannskost 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,80 €	Regionale Küche & Festschmaus 9,00 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	
Montag 29.06.2026	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 Joghurdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,F,G,7,8)	Täglich frisch für Sie zubereitet: 4 halbe Mischbrotstreifen, verschieden belegt mit Wurst & Käse. Dazu ein angemachter Salat, Frischobst oder Joghurt, (die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie telefonisch bei uns erfragen)
Dienstag 30.06.2026	Kasslerbraten in eigener Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4,7,8)	Eierkuchen mit Apfelmus (A1,C,G), davor Spinatcremesuppe (G)	Gebratenes Rotbarschfilet auf Rahmwirsing an Zitronen-Karpersoße, dazu Kartoffeln (A1,D,G,K) und Apfelmus	Steak "Milano" mit Spaghetti und Tomatensoße (A1,C,G,8), dazu Apfelmus	Bunter Gartensalat mit Schweineschnitzel , dazu Kräuterdressing und ein Vollkornbrötchen (A1,A4,C,F,G)	
Mittwoch 01.07.2026	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 02.07.2026	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 03.07.2026	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 04.07.2026	Pikanter Senfbraten in Soße, Rahmwirsing und Salzkartoffeln (A1,G,K,8)		Sächs. Kartoffelsuppe (Kartoffel, Möhre, Sellerie) mit einer Bockwurst (7,8), dazu Tomatensalat	Kalbsgulasch in Rahmsoße, mit Grillgemüse und Salzkartoffeln (A1,G,K,1,4), dazu Tomatensalat		
Sonntag 05.07.2026	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=Kartottensaft 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 28

vom 06.07.2026 bis 12.07.2026

(Änderungen vorbehalten)



VOLKSSOLIDARITÄT e.V.
Kreisverband Greiz

Goethestraße 48
07973 Greiz
Tel.: (0 36 61) 4822-74/-75
Fax: (0 36 61) 4822-76



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 € Seniorenportion 6,90 €	Hausmannskost 7,25 € Seniorenportion 6,90 €	Vollwertig & Schmackhaft 7,80 €	Regionale Küche & Festschmaus 9,00 €	Knackige Salate (Frühjahr/Sommer) 7,25 € Herzhafte Eintöpfe (Herbst/Winter)	
Montag 06.07.2026	Putengeschnetzeltes 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 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 07.07.2026	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 08.07.2026	Tiegelwurst (gebratene Blutwurst) mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (K,1,4,7,8)	Kartoffelpüree mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Broccoli & Karotten) und Kräuterrahmsoße	Eierkuchen mit Heidelbeerfüllung und Vanillesoße (A1,C,F,G,3), dazu Gurkensalat	Schinkenröllchen mit Spargelfüllung, in Butter-soße u. Kartoffelpüree (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 09.07.2026	Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage & Brot (A1,9)	Vollkornnudeln mit Spinat-Pasta-Soße und Käse (A1,C,G)	Hähnchengeschnetzeltes in Paprikasoße, Zuckerschoten und Reis (A1,G,K), dazu Naturjoghurt (G)	Eisbein in Meerrettichsoße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln (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 10.07.2026	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 11.07.2026	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, Romanescogemüse und Salzkartoffeln (A1,G,D,K), dazu Frischobst		
Sonntag 12.07.2026	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)	Rehbraten in Soße mit Rosenkohl und Salzkartoffeln (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