

| KW<br>33                    |  | <b>Speiseplan EaR</b><br><b>10.08.-16.08.2026</b> |                                                                           |                                  |                                          | Name:                      |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------|----------------------------|
|                             |                                                                                   |                                                   |                                                                           |                                  |                                          | Anschrift:                 |
|                             | Gericht 1                                                                         | X                                                 | Gericht 2                                                                 | X                                | Dessert                                  |                            |
| <b>Mo</b><br><b>10.08.</b>  | Linsensuppe<br>mit Wiener Würstchen<br>468 Kcal/ 31 E                             | 2,3,4<br>7,f,h<br>i,j,l                           | italienische Gemüsesuppe<br>310 Kcal/ 22 E                                | 3,4<br>a,c,h<br>i,j,l            | Pistazienpudding<br>148 Kcal/ 4,8 E      | 1,3,4<br>6,7<br>c,f<br>g,h |
| <b>Di</b><br><b>11.08.</b>  | Kräuterrahmsauce<br>Spätzle<br>Salat<br>367 Kcal/ 28 E                            | 2,3,4<br>7,a,c<br>f,h,i<br>j,l                    | Buntes Eierfrikassee<br>mit Kartoffelpüree<br>319 Kcal / 24 E             | 2,3,4<br>7,a,c<br>f,h,i<br>j,l   | Birnenkompott<br>132 Kcal / 2,1 E        | 3,6<br>f,h,i               |
| <b>Mi</b><br><b>12.08.</b>  | Hähnchenpicatta<br>mit Tomaten-Sahne-Soße<br>und Penne<br>468 Kcal/ 31 E          | 2,3,4<br>7,a,c<br>f,h,i<br>j,l                    | Spinatknödel<br>mit Fischragout<br>512 Kcal/ 24,4 E                       | 2,3,4<br>7,a,d<br>f,g,h<br>i,j,l | Fruchtkaltschale<br>132 Kcal / 2,1 E     | 1,6<br>f,h,i,j             |
| <b>Do</b><br><b>13.08.</b>  | Schweineschnitzel<br>mit Rahmchampignons<br>und Kartoffelecken<br>468 Kcal/ 31 E  | 2,3,4<br>7,a,c<br>f,h,i<br>j,l                    | gefüllte Eierkuchen<br>mit Vanillesoße<br>485 Kcal/ 31,8 E                | 3<br>6,7<br>c,g                  | Apfelmus<br>132 Kcal / 2,1 E             | 1,6<br>f,h,i,j             |
| <b>Fr</b><br><b>14.08.</b>  | Fischfilet<br>mit Dillsoße<br>Gemüsereis und Salat<br>512 Kcal/ 24,4 E            | 2,3,4<br>7,a,d<br>f,g,h<br>i,j,l                  | Kartoffeln mit Kräuterquark<br>und Leberwurst<br>512 Kcal/ 24,4 E         | 2,3,4<br>7,a,f<br>g,h,i<br>j,l   | frisches Obst<br>100Kcal                 | 3                          |
| <b>Sa</b><br><b>15.08.</b>  | Kartoffelpuffer mit<br>deftigem Lauchgemüse<br>476 Kcal / 35 E                    | 2,3,4<br>7,a,f<br>g,h,i<br>j,l                    | Grünkohleintopf<br>mit Mett-Enden<br>468 Kcal/ 31 E                       | 2,3,4<br>7,f,h<br>i,j,l          | Beerengrütze<br>132 Kcal / 2,1 E         | 1,3,6<br>f,h,i,j           |
| <b>So.</b><br><b>16.08.</b> | Hirschbraten mit<br>mit Romanesco<br>und Serviettenkloß<br>476 Kcal / 35 E        | 1,2,3<br>4,7,a<br>f,g,h<br>i,j,l                  | Spanferkelrollbraten mit<br>Wurzelgemüse<br>und Klößen<br>476 Kcal / 35 E | 1,2,3<br>4,7,a<br>f,g,h<br>i,j,l | Kaffee-Creme-Dessert<br>152 Kcal / 5,4 E | 1,3<br>6,7<br>a,f<br>g,h   |

**Legende Allergene:** a: Glutenhaltiges Getreide b:Krebstiere c: Eier d: Fisch e: Erdnüsse f: Soja g: Milch h: Schalenfrüchte i: Sellerie j: Senf k: Sesam l: Schwefeldioxid, Sulfid m: Lupine n: Weichtiere

o: Weizenerzeugnisse, p: Dinkelerzeugnisse, q: Roggenerzeugnisse, h16Mandeln, h17 Haselnüsse, h18 Walnüsse, h19 Cashewnüsse, h20 Pecanüsse, h21 Paranüsse, h22 Pistazie, h23 Maccadamianüsse

**Zusatzstoffe:** 1 Farbstoffe 2 Konservierungsmittel 3 Antioxidantien 4 Geschmacksverstärker 5 geschwärzt 6 Süßungsmittel 7 Phosphat

Telefon 03682 46001597

Änderungen vorbehalten !