Speiseplan 30.11.2026 - 06.12.2026

BREITWIESENHAUS

		MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MITTAGSMENÜ	SUPPE	Selleriecremesuppe 1/GL/GL-W/LA/SL 199 kcal I 4 g EW I 15 g F I 12 g KH	Bündner Gerstensuppe 2/3/GL/GL-G/GL-W/LA/SL 136 kcal I 3 g EW I 8 g F I 12 g KH	Riebelsuppe EI/GL/GL-W/SL 55 kcal I 2 g EW I 0 g F I 10 g KH	Kräuterrahmsuppe 1/GL/GL-W/LA/SL 170 kcal I 4 g EW I 12 g F I 12 g KH	Champignoncreme-suppe 1/GL/GL-W/LA/SD/SL 171 kcal I 5 g EW I 11 g F I 10 g KH	 0 kcal I 0 g EW I 0 g F I 0 g KH	Maultaschensuppe 2/3/EI/GL/GL-W/SL 90 kcal I 4 g EW I 3 g F I 11 g KH
	MENÜ 1	Schwäbisches Schäufele Kartoffelpüree Sauerkraut 2/3/LA/S/SD/SL 455 kcal I 32 g EW I 17 g F I 35 g KH	Hackbraten Blumenkohl Pommes Dauphin 2/EI/GL/LA/S/SO 455 kcal I 25 g EW I 18 g F I 47 g KH	Champignon a la creme Serviettenknödel Blattsalat 1/EI/GL/GL-W/LA/S/SL 440 kcal I 12 g EW I 27 g F I 34 g KH	Schweineschnitzel "Wiener Art" Bratensoße Knöpfle Kartoffelsalat EI/GL/GL-W/S/SD/SL/SO 716 kcal I 40 g EW I 20 g F I 90 g KH	Seelachsfilet Senfsoße Risoleekartoffeln Gurkengemüse 1/FI/GL/GL-W/LA/S/SL 530 kcal I 28 g EW I 23 g F I 16 g KH	Gaisburger Marsch Kaiserbrötchen Obstkuchen EI/GL/GL-W/LA 995 kcal I 33 g EW I 31 g F I 144 g KH	Züricher Geschnetzeltes Grillgemüse Rösti GL/GL-W/LA/SD/SL 909 kcal I 30 g EW I 65 g F I 45 g KH
	MENÜ 2 VEGGY	Linsenbratling Kartoffelpüree Rohkostsalat GL/LA/SL 393 kcal I 12 g EW I 17 g F I 47 g KH	Penne Arrabiata mit Zucchini Blumenkohlsalat 1/2/3/GL/LA/S/SD 445 kcal I 19 g EW I 19 g F I 47 g KH	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott 3/EI/GL/GL-W/LA/SC/SC-MA 536 kcal I 14 g EW I 15 g F I 85 g KH	Kartoffel-Wirsing-Auflauf Tomatensalat LA/SL 542 kcal I 19 g EW I 32 g F I 40 g KH	Couscouspfanne mit Gemüse Joghurt Dip Gemischter Salat 2/3/9/EI/GL/LA/S/SD/SL 427 kcal I 15 g EW I 20 g F I 42 g KH	Kartoffelschnitz mit Spätzle Kaiserbrötchen Obstkuchen EI/GL/GL-W/LA/SL 798 kcal I 19 g EW I 20 g F I 131 g KH	Rösti mit Tomaten überbacken Grillgemüse 3/LA/SC/SC-CA/SO 1623 kcal I 14 g EW I 160 g F I 31 g KH
	DESSERT	Donut GL/GL-W/LA/SO 210 kcal I 3 g EW I 12 g F I 22 g KH	Schwedencreme 3/LA 172 kcal I 2 g EW I 10 g F I 18 g KH	Schokomousse LA 268 kcal I 2 g EW I 18 g F I 26 g KH	Ananasdessert 1/LA 146 kcal I 7 g EW I 4 g F I 19 g KH	Rote Grütze 1/GL/GL-W/LA/SD 225 kcal I 6 g EW I 6 g F I 35 g KH	Fruchtjoghurt LA 106 kcal I 5 g EW I 4 g F I 13 g KH	Gemischtes Eis 1/LA 152 kcal I 2 g EW I 7 g F I 20 g KH
ABENDESSEN		Weißwurst Süsser Senf Brezel (nur auf dem Wohnbereich) GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/S 650 kcal I 34 g EW I 37 g F I 44 g KH	Bauernsülze Zwiebelringe Dillkäse Brot/Butter 2/3/8/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/S/SE 334 kcal I 15 g EW I 14 g F I 37 g KH	Paprika-Putenschinken Weinkäse Brot/Butter 2/3/8/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/SE 287 kcal I 18 g EW I 8 g F I 35 g KH	Rügenwalder Teewurst Fruchtiger Geflügelsalat Brot/Butter 2/3/EI/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/S/SE/SL 394 kcal I 14 g EW I 21 g F I 37 g KH	Hähnchenroulade Antipasti Brot/Butter 2/3/6/8/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/SD/SE 343 kcal I 11 g EW I 16 g F I 38 g KH	Belgische Leberpastete Südtiroler Bergkäse Brot/Butter 2/3/EI/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/SE 332 kcal I 16 g EW I 14 g F I 35 g KH	Tettnanger Weichkäse Räucherlachs Honig-Senf-Soße Brot/Butter FI/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/S/SE 338 kcal I 17 g EW I 11 g F I 43 g KH

P. Schärich Küchenleitung 07156 - 430124

Zusatzstoffe und Allergene
30.11.2026 – 06.12.2026

Zusatzstoffe 1: Farbstoff, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxidationsmittel, 9: Süßungsmittel/n

Allergene EI: enthält Eier, FI: enthält Fisch, GL: enthält Gluten, GL-G: enthält Gerste, GL-W: enthält Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, LA: enthält Milch, S: enthält Senf, SC: enthält Schalenfrüchte, SC-CA: enthält Cashewnüsse, SC-MA: enthält Mandeln, SD: enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, SL: enthält Sellerie, SO: enthält Soja

Mittagessen

Vegetarisch

Selleriecremesuppe	1, GL, GL-W, LA, SL	Linsenbratling	GL, SL
Kartoffelpüree	LA	Rohkostsalat	
Donut	GL, GL-W, LA, SO	Bündner Gerstensuppe	2, 3, GL, GL-G, GL-W, LA, SL
Penne Arrabiata mit Zucchini und Parmesan	1, 2, 3, GL, LA, SD	Blumenkohlsalat	S
Schwedencreme	3, LA	Riebelsuppe	EI, GL, GL-W, SL
Kaiserschmarrn	EI, GL, GL-W, LA, SC, SC-MA	Apfelkompott	3
Schokomousse	LA	Kräuterrahmsuppe	1, GL, GL-W, LA, SL
Kartoffel Wirsing Auflauf	LA, SL	Tomatensalat	
Ananasdessert	1, LA	Champignoncremesuppe	1, GL, GL-W, LA, SD, SL
Couscouspfanne mit Gemüse	GL	Joghurt Dip	LA
Gemischter Salat	2, 3, 9, EI, LA, S, SD, SL	Rote Grütze	1, GL, GL-W, LA, SD
Kartoffelschnitz und Spätzle	EI, GL, GL-W, LA, SL	Kaiserbrötchen	GL, GL-W
Obstkuchen	EI, GL, GL-W, LA	Fruchtjoghurt	LA
Maultaschensuppe	2, 3, EI, GL, GL-W, SL	Rösti mit Tomaten überbacken	3, LA, SC, SC-CA, SO
Grillgemüse		Gemischtes Eis	1, LA

Vollkost

Selleriecremesuppe	1, GL, GL-W, LA, SL	Schwäbisches Schäufele	2, SL
Sauerkraut	3, S, SD, SL	Kartoffelpüree	LA
Donut	GL, GL-W, LA, SO	Bündner Gerstensuppe	2, 3, GL, GL-G, GL-W, LA, SL
Hackbraten	2, EI, GL, LA, S	Blumenkohl	
Pommes Dauphin	EI, LA, SO	Schwedencreme	3, LA
Riebelsuppe	EI, GL, GL-W, SL	Waldpilze a la creme	1, GL, GL-W, LA, SL
Serviettenknödel	EI, GL, GL-W, LA	Blattsalat	EI, S
Schokomousse	LA	Kräuterrahmsuppe	1, GL, GL-W, LA, SL
Schweineschnitzel "Wiener Art"	EI, GL, GL-W	Bratensoße	GL, GL-W, SD, SL
Knöpfle	EI, GL, GL-W, SO	Kartoffelsalat	S
Ananasdessert	1, LA	Champignoncremesuppe	1, GL, GL-W, LA, SD, SL
Seelachsfilet	FI, GL, GL-W	Senfsoße	1, GL, GL-W, LA, S, SL
Risoleekartoffeln	LA	Gurkengemüse	LA
Rote Grütze	1, GL, GL-W, LA, SD	Gaisburger Marsch	EI, GL, GL-W, LA
Kaiserbrötchen	GL, GL-W	Obstkuchen	EI, GL, GL-W, LA
Fruchtjoghurt	LA	Maultaschensuppe	2, 3, EI, GL, GL-W, SL
Züricher Geschnetzeltes	GL, GL-W, LA, SD, SL	Grillgemüse	
Rösti		Gemischtes Eis	1, LA

Speiseplan 07.12.2026 - 13.12.2026

BREITWIESENHAUS

		MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MITTAGSMENÜ	SUPPE	Nudelsuppe EI/GL/GL-W/SL 58 kcal I 2 g EW I 0 g F I 11 g KH	Markklößchensuppe EI/GL/GL-W 124 kcal I 3 g EW I 9 g F I 8 g KH	Frühlingszwiebel-suppe 1/GL/GL-W/LA/SL 166 kcal I 3 g EW I 11 g F I 12 g KH	Tomatensuppe 3/SD 51 kcal I 1 g EW I 1 g F I 9 g KH	Kürbiscremesuppe 1/GL/GL-W/LA/SL 153 kcal I 2 g EW I 10 g F I 12 g KH	 0 kcal I 0 g EW I 0 g F I 0 g KH	Brokkolicremesuppe 1/GL/GL-W/LA/SL 201 kcal I 7 g EW I 10 g F I 18 g KH
	MENÜ 1	Hähnchenfrikasse Erbsen Butterreis 1/GL/GL-W/LA/SL 677 kcal I 46 g EW I 28 g F I 55 g KH	Majoranbratwurst Lauchgemüse Kartoffelpüree 1/2/3/4/8/GL/GL-W/LA/S/SL 727 kcal I 26 g EW I 52 g F I 34 g KH	Zucchinipuffer Paprikasoße Spinatnudeln Kopfsalat 3/EI/GL/GL-W/LA/S/SL/SO 471 kcal I 18 g EW I 18 g F I 57 g KH	Geschmorte Schweinebäckchen Kartoffelgratin Möhren-Apfel-Salat GL/GL-W/LA/SD/SL/SO 1000 kcal I 38 g EW I 70 g F I 52 g KH	Buntbarsch "gebraten" Kohlrabigemüse Macairekartoffel 1/EI/FI/GL/GL-W/LA/SO 622 kcal I 32 g EW I 36 g F I 40 g KH	Kartoffelsuppe mit Debreciner Kaiserbrötchen Bienenstich 2/3/4/8/EI/GL/GL-W/LA/S/SC/SL 1022 kcal I 31 g EW I 42 g F I 124 g KH	Sauerbraten "Schwäbische Art" Apfelrotkohl Semmelknödel 3/EI/GL/GL-W/LA/SD/SL 661 kcal I 14 g EW I 25 g F I 68 g KH
	MENÜ 2 VEGGY	Lauchlasagne mit Ziegenkäse Bunter Bohnensalat 1/2/9/EI/GL/GL-W/LA/SL 711 kcal I 20 g EW I 45 g F I 55 g KH	Frühlingsrolle Süß-Saure Gemüsesoße Butterreis 1/GL/GL-W/LA/SE/SL/SO 417 kcal I 8 g EW I 7 g F I 77 g KH	Apfelküchle Vanillesoße EI/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA 317 kcal I 9 g EW I 6 g F I 56 g KH	Pilzmaultaschen Rahmsoße Möhren-Apfel-Salat 2/3/EI/GL/GL-W/LA/SD/SL 505 kcal I 20 g EW I 17 g F I 63 g KH	Bunte Nudeln Gemüsetomaten-ragout Parmesan Paprikasalat 3/GL/GL-W/LA/S/SD/SL/SO 672 kcal I 21 g EW I 31 g F I 75 g KH	Kartoffelsuppe mit Belugalinsen Kaiserbrötchen Bienenstich 3/8/EI/GL/GL-W/LA/SC/SL 585 kcal I 14 g EW I 24 g F I 77 g KH	Tagliatelle Gebratene Pilze Grüner Salat 1/EI/GL/GL-W/LA/SL/SO 494 kcal I 17 g EW I 17 g F I 66 g KH
	DESSERT	Quark mit Träuble 1/GL/GL-W/LA/SD 171 kcal I 7 g EW I 5 g F I 23 g KH	Bayrisch Creme EI/LA 45 kcal I 1 g EW I 1 g F I 8 g KH	Bratapfel-Zimt-Pudding LA 245 kcal I 4 g EW I 5 g F I 46 g KH	Zwetschgenröster SD 211 kcal I 1 g EW I 0 g F I 46 g KH	Panna Cotta LA 186 kcal I 4 g EW I 13 g F I 14 g KH	Quarkdessert 1/LA 124 kcal I 5 g EW I 4 g F I 16 g KH	Zimteisparfait EI/LA/SC 195 kcal I 3 g EW I 8 g F I 29 g KH
ABENDESSEN		Warmer Fleischkäse Senf Brot/Butter (nur auf dem Wohnbereich) 2/3/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/S/SE 498 kcal I 35 g EW I 24 g F I 35 g KH	Junger Gouda Schinkenmettwurst Zwiebel Brot/Butter 2/3/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/SE 404 kcal I 25 g EW I 18 g F I 36 g KH	Ripple Elsässer Winzerkäse Senf Brot/Butter 1/2/3/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/S/SE 356 kcal I 19 g EW I 15 g F I 35 g KH	Milder Weichkäse Bauernschinken Senfgurke Brot/Butter 2/3/4/8/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/S/SE/SL 317 kcal I 16 g EW I 12 g F I 36 g KH	Ziegenfrischkäsetaler Grobe Leberwurst Brot/Butter 1/2/3/8/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/SE 2125 kcal I 112 g EW I 165 g F I 47 g KH	Paprikapastete Walnußkäse Rettich Brot/Butter 2/3/8/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/SC/SE/SL 354 kcal I 14 g EW I 16 g F I 37 g KH	Senfbraten Shrimpscocktail Brot/Butter 1/21/EI/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/KR/LA/S/SE 313 kcal I 15 g EW I 9 g F I 43 g KH

P. Schärich Küchenleitung 07156 - 430124

Zusatzstoffe und Allergene
07.12.2026 – 13.12.2026

Zusatzstoffe 1: Farbstoff, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxidationsmittel, 4: Geschmacksverstärker, 8: Phosphate, 9: Süßungsmittel/n

Allergene EI: enthält Eier, FI: enthält Fisch, GL: enthält Gluten, GL-G: enthält Gerste, GL-H: enthält Hafer, GL-R: enthält Roggen, GL-W: enthält Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, LA: enthält Milch, S: enthält Senf, SC: enthält Schalenfrüchte, SD: enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, SE: enthält Sesamsamen, SL: enthält Sellerie, SO: enthält Soja

Mittagessen

Vegetarisch

Nudelsuppe	EI, GL, GL-W, SL	Lauchlasagne mit Ziegenkäse	1, EI, GL, GL-W, LA, SL
Bunter Bohnensalat	2, 9	Quark mit Träuble	1, GL, GL-W, LA, SD
Markklößchensuppe	EI, GL, GL-W	Frühlingsrolle	1, GL, GL-W, SE, SO
Süß saure Gemüsesoße	GL, GL-W, SL, SO	Butterreis	LA
Bayrisch Creme	EI, LA	Frühlingszwiebelsuppe	1, GL, GL-W, LA, SL
Apfelküchle	EI, GL, GL-G, GL-H, GL-R, GL-W, LA	Vanillesoße	LA
Bratapfel-Zimt-Pudding	LA	Tomatensuppe	3, SD
Pilzmaultaschen	2, 3, EI, GL, GL-W, LA	Rahmsoße	GL, GL-W, LA, SD, SL
Möhren-Apfel-Salat		Zwetschgenröster	SD
Kürbiscremesuppe	1, GL, GL-W, LA, SL	Bunte Nudeln	GL, GL-W, SO
Gemüsetomatenragout	3, S, SD, SL	Parmesan	LA
Paprikasalat		Panna Cotta	LA
Kartoffelsuppe mit Belugalinsen	LA, SL	Kaiserbrötchen	GL, GL-W
Bienenstichschnitte	3, 8, EI, GL, LA, SC	Quarkdessert	1, LA
Brokkolicremesuppe	1, GL, GL-W, LA, SL	Tagliatelle	EI, GL, GL-W, SO
Gebratene Pilze	1, GL, GL-W, LA, SL	Grüner Salat	
Zimteisparfait	EI, LA, SC		

Vollkost

Nudelsuppe	EI, GL, GL-W, SL	Hähnchenfrikasse	1, GL, GL-W, LA
Erbsen	LA, SL	Butterreis	LA
Quark mit Träuble	1, GL, GL-W, LA, SD	Markklößchensuppe	EI, GL, GL-W
Majoranbratwurst	2, 3, 4, 8, S, SL	Lauchgemüse	1, GL, GL-W, LA
Kartoffelpüree	LA	Bayrisch Creme	EI, LA
Frühlingszwiebelsuppe	1, GL, GL-W, LA, SL	Zucchini-Karottenpuffer	3, EI, GL, GL-W, LA, S, SL
Paprikasoße	GL, GL-W, LA, SL	Spinatnudeln	EI, GL, GL-W, SO
Kopfsalat		Bratapfel-Zimt-Pudding	LA
Tomatensuppe	3, SD	Geschmorte Schweinebäckchen	GL, GL-W, SD, SL
Kartoffelgratin	LA, SO	Möhren-Apfel-Salat	
Zwetschgenröster	SD	Kürbiscremesuppe	1, GL, GL-W, LA, SL
Tilapiafilet "gebraten"	FI, GL, GL-W	Kohlrabigemüse	1, GL, GL-W, LA
Macairekartoffel	EI, LA, SO	Panna Cotta	LA
Kartoffelsuppe mit Debreciner	2, 3, 4, 8, S, SL	Kaiserbrötchen	GL, GL-W
Bienenstichschnitte	3, 8, EI, GL, LA, SC	Quarkdessert	1, LA
Brokkolicremesuppe	1, GL, GL-W, LA, SL	Sauerbraten "Schwäbische Art"	3, GL, GL-W, SD, SL
Apfelrotkohl	3, SD	Semmelknödel	EI, GL, GL-W, LA
Zimteisparfait	EI, LA, SC		

Speiseplan 14.12.2026 - 20.12.2026

BREITWIESENHAUS

		MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MITTAGSMENÜ	SUPPE	Gebrannte Grießsuppe 1/GL/GL-W/SL 58 kcal I 1 g EW I 3 g F I 7 g KH	Thailändische Hühnersuppe 1/GL/GL-W/LA/SE 225 kcal I 8 g EW I 17 g F I 9 g KH	Minestrone EI/GL/GL-W/SL 61 kcal I 2 g EW I 1 g F I 10 g KH	Maiscremesuppe 1/3/GL/GL-W/LA/S/SL 138 kcal I 3 g EW I 8 g F I 13 g KH	Leberknödelsuppe EI/LA/S/SL 63 kcal I 5 g EW I 1 g F I 8 g KH	 0 kcal I 0 g EW I 0 g F I 0 g KH	Zucchinicremesuppe 1/GL/GL-W/LA/SL 98 kcal I 2 g EW I 6 g F I 9 g KH
	MENÜ 1	Piccata vom Hähnchen Ratatouille Gabelspaghetti 3/EI/GL/GL-W/LA/SD/SO 458 kcal I 29 g EW I 15 g F I 49 g KH	Geröstete Maultaschen Gemischter Salat 2/3/9/EI/GL/GL-W/LA/S/SD/SL 606 kcal I 24 g EW I 29 g F I 57 g KH	Überbackene Spinatpfannkuchen Salzkartoffeln Blattsalat 1/EI/GL/GL-W/LA/S/SO 1037 kcal I 27 g EW I 65 g F I 54 g KH	Hackfleischtopf mit Lauch Korkenziehernudeln Eisbergsalat 3/EI/GL/GL-W/LA/SD/SO 499 kcal I 25 g EW I 24 g F I 42 g KH	Scholle "Müllerin Art" Petersilienkartoffeln Marktgemüse FI/GL/GL-W/LA/SC/SC-MA/SO 826 kcal I 38 g EW I 49 g F I 20 g KH	Nudeleintopf mit Siedfleisch Kaiserbrötchen Marzipanstollen EI/GL/GL-W 671 kcal I 16 g EW I 15 g F I 103 g KH	Schweinelendchen Morchelsoße Buntes Gemüse Spätzle EI/GL/GL-W/LA 686 kcal I 41 g EW I 34 g F I 51 g KH
	MENÜ 2 VEGGY	Bergkäsenocken Rucolapesto Grillgemüse 1/2/EI/GL/GL-W/LA 695 kcal I 35 g EW I 43 g F I 37 g KH	Geröstete vegetarische Maultaschen Gemischter Salat 2/3/9/EI/GL/GL-W/LA/S/SD/SL 542 kcal I 21 g EW I 23 g F I 56 g KH	Kartoffelpuffer Apfelmus 3/EI 351 kcal I 5 g EW I 3 g F I 71 g KH	Gefüllte Zucchini Rosmarinkartoffeln Tomatensoße 3/GL/GL-G/LA/SD/SL 434 kcal I 18 g EW I 14 g F I 25 g KH	Grünkernküchle Petersilienkartoffeln Marktgemüse EI/GL/GL-W/LA/SL/SO 393 kcal I 9 g EW I 8 g F I 32 g KH	Nudeleintopf mit Gemüse Kaiserbrötchen Marzipanstollen EI/GL/GL-W 608 kcal I 16 g EW I 13 g F I 103 g KH	Vegetarisches Geschnetzeltes in Rahmsoße Buntes Gemüse Spätzle EI/GL/GL-W/LA/S/SO 893 kcal I 47 g EW I 50 g F I 56 g KH
	DESSERT	Himbeerjoghurt LA 0 kcal I 0 g EW I 0 g F I 0 g KH	Banane 95 kcal I 2 g EW I 0 g F I 19 g KH	Vanillepudding 3/LA/SO 141 kcal I 4 g EW I 6 g F I 19 g KH	Mandarinenquark LA 191 kcal I 9 g EW I 6 g F I 24 g KH	Früchtemus 3/9/10/11/21 93 kcal I 0 g EW I 0 g F I 21 g KH	Buttermilchdessert 1/LA 121 kcal I 3 g EW I 5 g F I 16 g KH	Tannenbaumeis LA/SO 268 kcal I 2 g EW I 20 g F I 19 g KH
ABENDESSEN		Gulaschsuppe Bauernbrot (nur auf dem Wohnbereich) GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W 109 kcal I 4 g EW I 0 g F I 21 g KH	Kalbsleberwurst Ananasfrischkäse Cornichons Brot/Butter 2/3/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/SC/SC-MA/SE 382 kcal I 12 g EW I 19 g F I 38 g KH	Schwäbischer Wurstsalat Brot/Butter 2/3/4/8/9/10/11/21/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/S/SD/SE/SL/SO 324 kcal I 12 g EW I 8 g F I 37 g KH	Weihnachtsfeier (nur auf dem Wohnbereich) 0 kcal I 0 g EW I 0 g F I 0 g KH	Kräutersalami Luggeleskäse Brot/Butter 2/3/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/SE 321 kcal I 16 g EW I 12 g F I 35 g KH	Gebackener Bierschinken Pusztakäse Brot/Butter 2/3/4/8/EI/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/S/SE/SL/SO 308 kcal I 16 g EW I 11 g F I 32 g KH	Münsterkäse Geräuchertes Forellenfilet Sahnemeerrettich Brot/Butter 3/5/FI/GL/GL-G/GL-H/GL-R/GL-W/LA/SD/SE 339 kcal I 21 g EW I 12 g F I 33 g KH

P. Schärich Küchenleitung 07156 - 430124

Zusatzstoffe und Allergene
14.12.2026 – 20.12.2026

Zusatzstoffe 1: Farbstoff, 2: Konservierungsstoff, 3: Antioxidationsmittel, 9: Süßungsmittel/n, 10: enthält eine Phenylalaninquelle, 11: kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 21: mit Zucker & Süßungsmitteln

Allergene EI: enthält Eier, FI: enthält Fisch, GL: enthält Gluten, GL-G: enthält Gerste, GL-W: enthält Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, LA: enthält Milch, S: enthält Senf, SC: enthält Schalenfrüchte, SC-MA: enthält Mandeln, SD: enthält Schwefeldioxid/ Sulfite, SE: enthält Sesamsamen, SL: enthält Sellerie, SO: enthält Soja

Mittagessen

Vegetarisch

Gebrannte Grießsuppe	1, GL, GL-W, SL	Bergkäsenocken	EI, GL, GL-W, LA
Rucolapesto	1, 2, LA	Grillgemüse	
Himbeerjoghurt	LA	Thailändische Hühnersuppe	1, GL, GL-W, LA, SE
Geröstete Spinat-Maultaschen mit Ei	2, 3, EI, GL, GL-W, LA, SL	Gemischter Salat	2, 3, 9, EI, LA, S, SD, SL
Banane		Minestrone	EI, GL, GL-W, SL
Kartoffelpuffer	3, EI	Apfelmus	3
Vanillepudding	3, LA, SO	Maiscremesuppe	1, 3, GL, GL-W, LA, S, SL
Gefüllte Zucchini	GL, GL-G, LA	Tomatensoße	3, SD, SL
Rosmarinkartoffeln		Mandarinenquark	LA
Leberknödelsuppe	EI, LA, S, SL	Grünkernküchle	EI, GL, GL-W, SL
Petersilienkartoffeln	SO	Marktgemüse	LA
Früchtemus	3, 9, 10, 11, 21	Nudeleintopf mit Gemüs...	EI, GL, GL-W
Kaiserbrötchen	GL, GL-W	Marzipanstollen	GL, GL-W
Buttermilchdessert	1, LA	Zucchinicremesuppe	1, GL, GL-W, LA, SL
Vegetarisches Geschnetzeltes in Rahmsoße	EI, GL, GL-W, LA, S, SO	Buntem Gemüse	LA
Spätzle	EI, GL, GL-W	Tannenbaumeis	LA, SO

Vollkost

Gebrannte Grießsuppe	1, GL, GL-W, SL	Piccata vom Hähnchen	EI, GL, GL-W, LA, SO
Ratatouille	3, SD	Gabelspaghetti	EI, GL, GL-W, SO
Himbeerjoghurt	LA	Thailändische Hühnersuppe	1, GL, GL-W, LA, SE
Geröstete Maultaschen mit Ei	2, 3, EI, GL, GL-W, LA, SL	Gemischter Salat	2, 3, 9, EI, LA, S, SD, SL
Banane		Minestrone	EI, GL, GL-W, SL
Spinatpfannkuchen	1, EI, GL, GL-W, LA, SO	Salzkartoffeln	LA
Blattsalat	EI, S	Vanillepudding	3, LA, SO
Maiscremesuppe	1, 3, GL, GL-W, LA, S, SL	Hackfleischtopf mit Lauch	3, LA, SD
Korkenziehernudeln	EI, GL, GL-W, SO	Eisbergsalat	
Mandarinenquark	LA	Leberknödelsuppe	EI, LA, S, SL
Scholle "Müllerin Art"	FI, GL, GL-W, LA, SC, SC-MA, SO	Petersilienkartoffeln	SO
Marktgemüse	LA	Früchtemus	3, 9, 10, 11, 21
Nudeleintopf mit Siedfleisch	EI, GL, GL-W	Kaiserbrötchen	GL, GL-W
Marzipanstollen	GL, GL-W	Buttermilchdessert	1, LA
Zucchinicremesuppe	1, GL, GL-W, LA, SL	Schweinelendchen	
Morchelsoße	GL, GL-W, LA	Buntem Gemüse	LA
Spätzle	EI, GL, GL-W	Tannenbaumeis	LA, SO