



Speiseplan 13. Juli – 17. Juli 2026

Montag / 13. Juli

Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse und Kartoffeln

vegetarisch : Vegetarische Gemüsefrikadellen mit Rotkohl dazu Kartoffeln

gluten/laktosefrei: Putenbrust mit Möhren und Kartoffeln

Dessert: Obst

Dienstag / 14. Juli

Makkaroni mit Linsenbolognese

gluten/laktosefrei: Glutenfreie Nudeln mit Linsenbolognese

Dessert: Obst

Mittwoch / 15. Juli

Buntes Kaisergemüse, gegrillte Rosmarinkartoffeln, Sour Creme

gluten/laktosefrei: Buntes Kaisergemüse, gegrillte Rosmarinkartoffeln, veganer Dip

Dessert: Obst

Donnerstag / 16. Juli

Gemüseeintopf mit Muschelnudel-Einlage dazu Brötchen

Dessert: Obst

Freitag / 17. Juli

Kartoffeln mit Grillgemüse dazu Kräuterquark

gluten/laktosefrei: Kabeljau gedämpft mit Kartoffeln, Romana Salat und Kräuter Dressing

Dessert: Obst

Hinweis:

Zusatzstoffe und Allergene können jederzeit eingesehen werden.



Menu Plan July 13 – July 17, 2026

Monday / July 13

Sliced Turkey with carrots and potatoes

vegetarian: Vegetarian vegetable patties with red cabbage and potatoes on the side

gluten/lactose-free: Turkey breast with carrots and potatoes

Dessert: Fruit

Tuesday / July 14

Macaroni with lentil bolognese

gluten/lactose-free: Gluten-Free Pasta with Lentil Bolognese

Dessert: Fruit

Wednesday / July 15

Assorted imperial vegetables, grilled rosemary potatoes, sour cream

gluten/lactose-free: Assorted imperial vegetables, grilled rosemary potatoes, vegan dip

Dessert: Fruit

Thursday / July 16

Vegetable stew with shell pasta, served with rolls

Dessert: Fruit

Friday / July 17

Potatoes with grilled vegetables, served with herb-flavored quark

gluten/lactose-free: Steamed cod with potatoes, romaine lettuce, and herb dressing

Dessert: Fruit

Note:

Additives and allergens can be viewed at any time..