



Speiseplan Mittagessen

Vom: 21.09.2026 - 27.09.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Kräutercremesuppe (a1,g,i)	Gemüsebrühe mit Flädle (a1,g,i)	Bärlauchcremesuppe (2,a1,g,i)	Rinderbrühe mit Brätknödeln (R,S,2,a1,a2,i,j)	Spargelcremesuppe (a1,g,i)		Paprikacremesuppe (a1,g,i)
Menü 1	Gyros (S,KB) Tsatsiki (g,KB) Reis Krautsalat (3,6a)	Paniertes Schnitzel (S,a1) Pilzrahmsauce (a1,g,i) Bohngengemüse Knöpfe (a1)	Geflügelfrikadelle (G,a1,c,g,j) Braune Sauce (a1,f,g,i) Kaisergemüse (Karotten-, Brokkoli-, Blumenkohl) Kartoffelbrei	Kartoffelröstopper mit Frischkäse (g) Ratatouillegemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini)	Seelachs gedünstet (F) Rahmspinat (g) Dampfkartoffeln	Klarer Wurzelgemüseeeintopf (Karotten, Sellerie) mit Kartoffeln und Putenwurstädle (G,2,3,i,j) Brötchen (a1,a3)	Hähnchen-Paprikageschnetzeltes (G,a1,f,g,i) Spätzle (a1,c) Karottensalat (2,3)
Menü 2	Palatschinken natur (a1,c,g) Vanillesauce (g) Rote Grütze	Gemüse-Tortellini in Tomaten-Sahnesauce (a1,g) Gurkensalat (2,3)	Rote Beete Falafel (a1) Minzdip (g) Gemüse Couscous (Karotten, Zucchini, Pastinake) (a1)	Cannelloni "Ricotta-Spinat" (a1,c,g) mit Tomatensahnesauce Blattsalat French Dressing	Allgäuer Käseknöpfe (a1,c,g) Röstzwiebeln (a1) Karottensalat (2,3)	Salatteller mit Frühlingsrollen: Chinakohl, bunte Rohkoststreifen, Zuckerschoten, Frühlingsrollen Vegetarisch (a1,f,k) Zitronen Vinaigrette	Veganes Schnitzel Braune Sauce (a1,g,i) Erbsengemüse Spätzle (a1,c)
Dessert	Buttermilchdessert Mango (g)	Frischobst	Buttermilchdessert Heidelbeere (g)	Fruchtjoghurt gemischt (g)	Frischobst	Fruchtcocktail (1)	Eisdessert

Zusatzstoffe
1 = enthält Farbstoffe
2 = enthält Konservierungsstoffe
3 = enthält Antioxidationsmittel
4 = enthält Geschmacksverstärker
5 = ist gewachst
6a = enthält Süßungsmittel
6b = enthält Süßungsmittel "Aspartam", enthält eine Phenylalaninquelle
7 = ist geschwefelt
8 = ist geschwärzt
9 = enthält Phosphat
10 = enthält Coffein
11 = enthält Chinin
12 = enthält Gelatine
13 = enthält Nitritpökelsalz

Allergene
a = enthält glutenhaltiges Getreide, a1 = enthält Weizen, a2 = enthält Roggen, a3 = enthält Gerste, a4 = enthält Hafer, a5 = enthält Dinkel, a6 = enthält Kamut (oder Hybridstämme), b = enthält Krebstiere, c = enthält Ei, d = enthält Fisch, e = enthält Erdnuss, f = enthält Sojabohnen, g = enthält Milch, h = enthält Schalenfrüchte, h1 = enthält Mandel, h2 = enthält Haselnuss, h3 = enthält Walnuss, h4 = enthält Cashewnuss, h5 = enthält Pecanuss, h6 = enthält Paranuss, h7 = enthält Pistazie, h8 = enthält Macadamia-/Queenslandnuss, i = enthält Sellerie, j = enthält Senf, k = enthält Sesamsamen, l = enthält Schwefeldioxid/Sulfide, m = enthält Lupinen, n = enthält Weichtiere

Kennzeichnung:
S = enthält Schweinefleisch
R = enthält Rindfleisch
G = enthält Geflügel
KB = enthält Knoblauch

Hinweis der Service GmbH Schwarzwald: Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen **14 Hauptallergenen** beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe. Eine gesetzliche Angabepflicht besteht nur für diese Hauptallergene. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Kochprozess in unserer Küche verwendet werden.