



## Speisekarte vom 06.07.2026 bis 12.07.2026 (KW 28)

KW 28	Menü 1 9,95€	Menü 2 9,95€	Dessert 0,80€
<b>Montag</b> 06.07.2026	<input type="checkbox"/> Gefüllte Pfannkuchen mit Vanillesoße	<input type="checkbox"/> Leberkäse mit Gemüse und Kartoffelpüree	<input type="checkbox"/> Buttermilchdessert Mango
<b>Dienstag</b> 07.07.2026	<input type="checkbox"/> Tortelline mit Käsesoße	<input type="checkbox"/> Calenberger Pfannenschlag mit Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Vanillequark
<b>Mittwoch</b> 08.07.2026	<input type="checkbox"/> Vegetarischer Bauern Eintopf mit roten Linsen, Kartoffeln, Möhren, Paprika und Knoblauch	<input type="checkbox"/> Gebratenes Putengyros mit Reis, Karottenkrautsalat und Tsatsiki	<input type="checkbox"/> Pudding mit Butterkeks
<b>Donnerstag</b> 09.07.2026	<input type="checkbox"/> Bratwurstschnecke mit Bratensoße, Gemüse und Kartoffelpüree	<input type="checkbox"/> Griechischer Kartoffelauflauf mit Gemüse und Käse, dazu Tzatziki und frischer Tomaten-Gurkensalat	<input type="checkbox"/> Fruchtdessert Erdbeer mit Sahne
<b>Freitag</b> 10.07.2026	<input type="checkbox"/> Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Kräutersoße	<input type="checkbox"/> Kohlroulade mit Specksoße und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Grießdessert
<b>Samstag</b> 11.07.2026	<input type="checkbox"/> Sommerlicher- Gemüse Eintopf mit Lauch, Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln und Tomaten	<input type="checkbox"/> Gebackene Frühlingsrolle mit Hähnchenfleisch und Gemüse dazu Sojacremesoße und Reis	<input type="checkbox"/> Buttermilchdessert Limette-Zitrone
<b>Sonntag</b> 12.07.2026	<input type="checkbox"/> Rindergeschnetzeltes mit Champignons in Dijonsenf-Zwiebelsoße dazu Spätzle	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Blumenkohl Auflauf im Ofen gebacken dazu cremige Käsesoße	<input type="checkbox"/> Schoko-Vanille Pudding



## Speisekarte vom 13.07.2026 bis 19.07.2026 (KW 29)

KW 29	Menü 1 9,95€	Menü 2 9,95€	Dessert 0,80€
<b>Montag</b> 13.07.2026	<input type="checkbox"/> Marillenkügelchen gefüllt mit Aprikose dazu Vanillesoße	<input type="checkbox"/> Schweineschnitzel mit Champignonsoße und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt
<b>Dienstag</b> 14.07.2026	<input type="checkbox"/> Gebackene Scholle mit Kartoffelsalat	<input type="checkbox"/> Hähnchen Cordon Bleu mit Rahmgemüse und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Wackelpudding
<b>Mittwoch</b> 15.07.2026	<input type="checkbox"/> Senfeier mit Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Pizzasuppe mit Hackfleisch, Kartoffeln, Paprika und Mais	<input type="checkbox"/> Mandarinen-Fruchtquark
<b>Donnerstag</b> 16.07.2026	<input type="checkbox"/> Gebratene Geflügelfrikadelle mit Bratensoße, Gemüse und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Gebackene Paprikaschote gefüllt mit Gemüse und Käse dazu Tomatensoße	<input type="checkbox"/> Nuss-Nougatpudding
<b>Freitag</b> 17.07.2026	<input type="checkbox"/> Matjesfilet nach Hausfrauen-Art mit Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Thüringer Bratwurst mit Gemüse und Kartoffelpüree	<input type="checkbox"/> Kompott
<b>Samstag</b> 18.07.2026	<input type="checkbox"/> Hähnchenkeule mit Gemüse, Rahmsoße und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Erbsen-Bohneneintopf mit Kartoffeln, Möhren, Brokkoli und Feta	<input type="checkbox"/> Fruchtojoghurt Stracciatella
<b>Sonntag</b> 19.07.2026	<input type="checkbox"/> Rahmschwarzwurzel mit Schweineschnitzel und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Seelachs auf Tomaten-Gemüsesoße dazu Kräuterreis	<input type="checkbox"/> Cremedessert



## Speisekarte vom 20.07.2026 bis 26.07.2026 (KW 30)

KW 30	Menü 1 9,95€	Menü 2 9,95€	Dessert 0,80€
<b>Montag</b> 20.07.2026	<input type="checkbox"/> Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut, Soße und Kartoffelpüree	<input type="checkbox"/> Quark-Mandarinenauflauf mit Vanillesoße	<input type="checkbox"/> Zitronenmousse
<b>Dienstag</b> 21.07.2026	<input type="checkbox"/> Käse Tortellini-Gemüseauflauf mit Tomatensoße und Mozzarellakäse	<input type="checkbox"/> Kohlrabi mit Hackfleischbällchen in Rahmsoße, dazu Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Fruchtjoghurt
<b>Mittwoch</b> 22.07.2026	<input type="checkbox"/> Linseneintopf mit gepökeltem Schweinefleisch und Würstchen	<input type="checkbox"/> Gebackenes Seelachsfilet mit Rahmspinat und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Quarkspeise mit Früchten
<b>Donnerstag</b> 23.07.2026	<input type="checkbox"/> Blumenkohl-Käsemedallion im Ofen gebacken mit Käserahmsoße und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Schweinegeschnetzeltes mit Bohnen und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Schokomousse
<b>Freitag</b> 24.07.2026	<input type="checkbox"/> Gebackene Putenbrust gefüllt mit Gemüse, Reis und Kräutersoße	<input type="checkbox"/> Fischfrikadelle mit Remouladensoße und gebratenen Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Minz-Dessertcreme
<b>Samstag</b> 25.07.2026	<input type="checkbox"/> Grüne Bohnen Eintopf mit Würstchen	<input type="checkbox"/> Kartoffel Gemüseauflauf mit Käse überbacken dazu Kräutersoße	<input type="checkbox"/> Cremedessert
<b>Sonntag</b> 26.07.2026	<input type="checkbox"/> Zarter Kasselerbraten mit Sauerkraut, Bratensoße und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Indonesisches Nasi Goreng, gebratener Reis mit viel Gemüse Knoblauch und Ei, dazu Sauerrahm	<input type="checkbox"/> Heidelbeer-Holunderquark



## Speisekarte vom 27.07.2026 bis 02.08.2026 (KW 31)

KW 31	Menü 1 9,95€	Menü 2 9,95€	Dessert 0,80€
<b>Montag</b> 27.07.2026	<input type="checkbox"/> Frikadelle mit Rahmgemüse und Kartoffelpüree	<input type="checkbox"/> Kaiserschmarrn mit Apfelspalten	<input type="checkbox"/> Rote Grütze mit Sahne
<b>Dienstag</b> 28.07.2026	<input type="checkbox"/> Hähnchenbrust Ungarisch mit Kartoffeln und Paprikasoße	<input type="checkbox"/> Brathering mit marinierten Zwiebeln und gerösteten Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Karamellpudding
<b>Mittwoch</b> 29.07.2026	<input type="checkbox"/> Kartoffel -Selleriecremesuppe mit Räucherlachswürfel und Schnittlauch	<input type="checkbox"/> Bauernroulade vom Schwein gefüllt mit Zwiebeln&Paprika, dazu,Senfsoße, Kartoffeln und Bohnen	<input type="checkbox"/> Buttermilchdessert
<b>Donnerstag</b> 30.07.2026	<input type="checkbox"/> Sommerliches Nudelgericht mit Tomate und Zucchini, Zwiebeln, Basilikum und Tomatensoße	<input type="checkbox"/> Schwedische Hackfleischklößchen Köttbullar in cremiger Bratensoße, dazu Gemüse und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Vanillequark
<b>Freitag</b> 31.07.2026	<input type="checkbox"/> Gedämpftes Seelachsfilet mit Erbsenschoten, Rahmsoße und Kartoffelpüree	<input type="checkbox"/> Putenschnitzel mit Rahmgemüse und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Erdbeerpudding
<b>Samstag</b> 01.08.2026	<input type="checkbox"/> Erbseneintopf mit Kasseler und Würstchen	<input type="checkbox"/> Käsespätzle mit Röstzwiebeln und cremiger Käsesoße	<input type="checkbox"/> Buttermilchdessert Limette-Zitrone
<b>Sonntag</b> 02.08.2026	<input type="checkbox"/> Gebackenes Gemüseschnitzel aus Blumenkohl, Karotten und Erbsen mit Buttersahmsoße und Kartoffeln	<input type="checkbox"/> Schwäbischer Rinder-Rostbraten mit Rosenkohl und Kartoffelklößen, Schmorzwiebeln und Rotweinssoße	<input type="checkbox"/> Cremedessert