



KW 29	Montag 13.07.2026	DIENSTAG 14.07.2026	MITTWOCH 15.07.2026	DONNERSTAG 16.07.2026	FREITAG 17.07.2026	SAMSTAG 18.07.2026	SONNTAG 19.07.2026
Tagessuppe	Kartoffelcremesuppe	Kräutercremesuppe	Gemüsebrühe mit Fadennudeln	Tomatencremesuppe mit Croûtons	Rinderbrühe mit Flädle		Leberknödelsuppe
Menü 1	Wurstgulasch mit Nudeln und Kohlrabisalat 	Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Gebratener Fleischkäse mit Kartoffelsalat und Senf	Cordon Bleu gefüllt mit Schinken und Käse, Röstkartoffeln und Blattsalat	Fisch im Backteig mit Dillmayonnaise und Salzkartoffeln dazu Salat 	Gaisburger Marsch mit Fleischeinlage, Spätzle, Kartoffeln und Gemüse	Schweinerollbraten mit Bandnudeln und Salat
Menü 2	Käse-Lauch-Makkaroni Auflauf mit glasierten Karotten	Buntes Gemüsecurry mit Reis	Badischer Ofenschlupfer mit Äpfeln und Rosinen, Vanillesoße	Vegetarische Gemüseküchle mit Knoblauchsoße und Püree	Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln und Endiviensalat 	Buntes Kichererbsencurry mit Eisbergsalat	Champignonrisotto mit Tomaten-Gurkensalat 
Dessert	Joghurt mit Honig	Nektarine	Stracciatellacreme	Joghurt mit Erdbeeren	Zitronenquark	Schokopudding mit Sahnehaube	Eisdessert
Nachmittag	Waffeln backen auf den Wohnbereichen 	Marmorkuchen	Hefezopf	Zitronen-Buttermilchkuchen mit Kokosraspeln	Waldmeister-Frischkäsetorte aus der Wohnbereichsküche 	Nusskuchen	Zupfkuchen
Abend	Mettwurst, Käseaufschnitt mit Essiggemüse	Wurstaufschnitt und Paprikasalat	Angemachter Camembert mit Besenbrot 	Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Ruccola und Sonnenblumenkernen	Ochsenmaulsalat	Salami mit Edamer Käse und Tomatenecke	Gelbwurst und Scheibenkäse mit Gewürzgurke

Das gesamte Team wünscht Ihnen einen guten Appetit.
Für weitere Fragen und Anregungen erreichen Sie uns unter 07136/ 9687818

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an die Schichtleitung oder unsere Gastronomieleitung:
Herr Axel Thoma

Bewohnerwunsch 

Handwerk 

Aktionsgericht 