



KW 34	Montag 17.08.2026	DIENSTAG 18.08.2026	MITTWOCH 19.08.2026	DONNERSTAG 20.08.2026	FREITAG 21.08.2026	SAMSTAG 22.08.2026	SONNTAG 23.08.2026
Tagessuppe	Eierflockensuppe	Currysuppe mit Kokosmilch	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen	Blumenkohlsuppe	Hühnerbrühe mit Gemüseeinlage und Backerbsen		Grießklößchensuppe
Menü 1	Hähnchenschlegel mit Bratensoße und Kartoffelgemüse 	Schweineschnitzel mit Paprikasoße Kroketten und Blattsalat 	Königsberger Klopse mit Kapernsoße, Reis und Rote-Bete-Salat	Lasagne mit Tomatensoße und Blattsalat	Paniertes Fischfilet mit Remouladensoße und schwäbischem Kartoffelsalat 	Grüner Bohneneintopf mit Fleischeinlage, Kartoffeln und Brötchen 	Schweineroulade mit Specksoße, Spätzle und Chinakohlsalat
Menü 2	Gefüllter Pfannnenkuchen mit Weichkäse und Spinat dazu ein Bauernsalat	Schinkennudel mit Blattsalat	Milchreis mit Kirschkompott und Zimt-Zucker 	Linsentaler auf Rahmgemüse mit Salzkartoffeln	Vollkornspaghetti an vegetarischer Bolognese mit Reibekäse dazu Karottensalat	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Blattsalat 	Zucchini-Schiffchen gefüllt mit Feta dazu Reis und Sahnsoße
Dessert	Rote Grütze mit Vanillesoße	Obstsalat	Bayrisch Creme mit Erdbeermus	Kirsch Götterspeise	Vanillepudding mit Schokosahne	Waldbeerjoghurt	Eisdessert
Nachmittag	Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne 	Johannisbeerkuchen	Hefezopf	Straciatellakuchen	Schneegestöber aus der Wohnbereichsküche	Croissant	Donauwelle
Abend	Butterschinken mit Gewürzgurke	Hausmacher Leberwurst und Gewürzgurke	Schinken-Käse-Aufstrich mit Besenbrot 	Jagdwurst und Gouda mit Silberzwiebeln	Fleischkäse mit Senf	Fleischsalat	Kalter Braten mit Butterkäse und Paprika

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 