

Speiseplan vom 29.06.2026 bis zum 05.07.2026

	Montag, 29.06.	Dienstag, 30.06.	Mittwoch, 01.07.	Donnerstag, 02.07.	Freitag, 03.07.	Samstag, 04.07.	Sonntag, 05.07.
Suppe	Tomatensuppe	Eierflockensuppe		Grießsuppe	Nudelsuppe		Grießklößchen- suppe
Zusatzstoffe							
Allergene	a, g, i, j, a1	a, c, i, a1	0	a, c, g, i, j, a1	a, g, i, j, a1		a, c, i, a1
Mittagessen	Grießbrei mit Kompott	Rostbratwurst mit Rahmkohlrabi dazu Kartoffelbrei	Mildes Chilli Con Carne mit Brötchen	Geschnetzelte Schweineleber dazu Salzkartoffeln und Bohngemüse	Paniertes Fischfilet mit Kartoffelsalat und Remoulade	Rindfleischsuppe mit Nudeln und Gemüse	Hähnchen Cordon Bleu mit Röstitaler und Rahmgemüse
Zusatzstoffe							
Allergene	3,12,a,a1,52,g,j,	a,a1,c,g,h,i,	a,b,d,g,a1	a,c,f,g,i,j,l,a1	a,c,g,i,j,a1	a,i,j,a1	a,c,g,j,a1
Vegetarisch	Kräuterpfannkuchen mit Rahmgemüse	Buntes Gemüse dazu Kartoffelbrei	Ofenschlupfer mit Vanillesauce	Pellkartoffeln und Kräuterquark	Gemüseschnitzel mit Kartoffelsalat und Remoulade	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Rahmgemüse auf Rösti mit Käse überbacken
Zusatzstoffe							
Allergene	a,a1,a4,52,g,c,3,12,	a,a1,g,	a,c,g,i,j,a1	a,g,j,a1	g	a,c,g,h,a1,h1	a,c,g,i,a1
Nachspeise	Panna Cotta	Nußpudding	Apfelcreme	Quarkdessert	Gebäck	Kirschjoghurt	Eisdessert
Zusatzstoffe							
Allergene	a,c,q	a,g	g	g	g	g	g
Abendessen	Restaurationssteller	Fruchtiger Käsesalat	Hausmacher Leberwurst mit Krautsalat	Kräuterfrischkäse und Schinkensülze	Geflügel- Wurstauschnitt mit Salat	Lachsbrot mit Ei und Zwiebeln	Mini Frikadellen mit Waldorfsalat
Zusatzstoffe						34	
Allergene	a, g, j, k, a1, a2, a3, a4	a, g, k, a1, a2, a3, a4	a, g, j, k, a1, a2, a3, a4	a, g, k, a1, a2, a3, a4	a, c, g, j, k, a1, a2, a3, a4	a, g, j, k, a1, a2, a3, a4	a, g, k, a1, a2, a3, a4



Änderungen vorbehalten!
 Falls Ihnen das Mittagessen nicht zusagt, können Sie von 08:00-09:00 Uhr in der Küche auf das vegetarische Gericht wechseln.
 Telefon: 07554 9984- 318 oder 148
 Guten Appetit
 Das Küchenteam der Herzogin Luise Residenz

