

Speiseplan vom 13.07.2026 bis zum 19.07.2026

	Montag, 13.07.	Dienstag, 14.07.	Mittwoch, 15.07.	Donnerstag, 16.07.	Freitag, 17.07.	Samstag, 18.07.	Sonntag, 19.07.
Suppe	Backerbsensuppe	Riebelesuppe		Leberspätzlesuppe	Nudelsuppe		Flädlesuppe
Zusatzstoffe	4	4	4	4	4		4
Allergene	a, g, i, j, a1	a, c, g, i, a1	a, i, a1	a, g, i, j, a1	a, c, i, a1		a, c, i, a1
Mittagessen	Königsberger Klopse in Kapernsauce dazu Salzkartoffeln und Rote Beete Salat	Milchreis mit Kompott	Kartoffel-cremesuppe mit Würstchen	Mini Hax`n mit Kartoffelknödel und Bayerisch Kraut	Gemüse-Spaghetti in fruchtiger Thunfischsauce	Erbseneintopf mit Speck und Gemüse	Rindergulasch mit Butternudeln und Gemüse
Zusatzstoffe					1, 4		
Allergene	c, g	a,a1,g,i,	a, g, i, j, a1	a, g, j, a1	a,d,g,j,a1,i	a, f, l, a1	a, g, i, j, a1
Vegetarisch	Ofenkartoffeln mit Dip und Rote Beete Salat	Salatteller mit Ei und Käse	Kartoffel-cremesuppe mit Gemüsestreifen	Schwammerltragout dazu Kartoffelknödel	Gemüse-Spaghetti mit Cherrytomaten und Hartkäse	Kartoffelpuffer mit Apfelmus	Gemüsegulasch mit Butternudeln
Zusatzstoffe							
Allergene	c, g	g	a, g, i, j, a1	a, f, g, j, a1	a,g,i,a1	a, c, g, a1	a, c, g, i, a1
Nachspeise	Bayrisch Creme	Obst	Mini Berliner	Apfeldessert	Panna Cotta	Joghurtdessert	Eis
Zusatzstoffe							
Allergene	g	g	g	g	g	g	a, c, g, a1
Abendessen	Restaurationsteller	Lyoner und Gouda mit Tomatenecken	Fleischkäse mit Farmersalat	Feine Mettwurst und Tortenbrie mit Radieschen	Mediterraner Vesperteller	Geflügelsalami mit Bresso	Kalter Braten und Bergkäse
Zusatzstoffe	1,2,3,16,19,12,52					1, 2, 3, 4, 8	1
Allergene	a,a1,c,g	a, c, d, g, i, j, k, a1, a2, a3, a4	c,a, g, j, k, a1, a2, a3, a4	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



Änderungen vorbehalten!
Wenn 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

