

Frühstück

Getreide im Rhythmus der Wochentage

Montag
17.08.2026

Milchreis^B
mit Apfelmus

Dienstag
18.08.2026

Bircher Müsli
A(4),B,H(2)

Mittwoch
19.08.2026

Hirseporridge
B

Donnerstag
20.08.2026

Roggenfrischkornmüsli
mit Obst und Leinsaat
A(2),B

Freitag
21.08.2026

Haferbrei
mit Kakao und Orange
A(4),B

Samstag
22.08.2026

cremige Polenta
mit Rahm und Früchten
B

Sonntag
23.08.2026

Grießbrei
mit Mandeln
A(1),B

Brot und Butter (Leichte Kost)

Orientalischer Reisbrei^B
mit Sesam und Kurkuma
Rosinen und Datteln

Gersten-Frischkornmüsli^{A(3),B}
mit Joghurt, Apfelwürfel,
Rosinen und Kakaopulver

Hirse-Apfelcreme^{B, H(3,4)}
mit Kardamom, Rosinen und
Nüssen

Süßer Roggenbrei^{A(2),B}
mit Rübenkraut, gem. Ingwer
und Früchten

Bircher Müsli^{A(4),B,H(2)}
mit gemahlenen Haselnüssen
und Apfel

Süße Polenta^B
mit Zimt, Zitronenabrieb und
Birnenwürfel

Dinkelgrießpudding^{A(5),B}
mit Rahm, Rübenkraut
und Apfelwürfel

Brot und Butter

Holländischer Edamer^B
1 Scheibe helles Dinkelbrot^{A(5)}
und Brötchen^{A(1)}, Frischkäse^B
und Fruchtaufstrich

Butterkäse^B
1 Scheibe helles Dinkelbrot^{A(5)}
und Brötchen^{A(1)}
Fruchtaufstrich und Joghurt^B

mild nussiger Maasdamer^B
1 Scheibe helles Dinkelbrot^{A(5)}
und Brötchen^{A(1)}
Frischkäse^B und
Fruchtaufstrich

Niederländischer Gouda^B
1 Scheibe helles Dinkelbrot^{A(5)}
und Brötchen^{A(1)},
Fruchtaufstrich
und Basilikumfrischkäse^B

Emmentaler Hartkäse^B
1 Scheibe helles Dinkelbrot^{A(5)}
und Brötchen^{A(1)}
Frischkäse^B und
Fruchtaufstrich

Brennnesselkäse^B
1 Scheibe helles Dinkelbrot^{A(5)}
und Brötchen^{A(1)}
Frucht- und Gemüseaufstrich^I

Butterkäse^B
1 Scheibe helles Dinkelbrot^{A(5)}
und Brötchen^{A(1)}
Fruchtaufstrich und Joghurt^B

Zusätzlich kann bestellt werden: Honig, Fruchtaufstrich, Quark, Frischkäse und hausgemachter  Aufstrich

Die mit  gekennzeichneten Speisen sind vegan

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Phenylalaninquelle, 6 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 7 Farbstoff, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Phosphat. **Sonstige Angaben:** 12 chininhaltig, 13 koffeinhaltig.

Allergene: A glutenhaltige Getreide(1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamut, 7 Hybridstämme), B Laktose, C Krebstiere, D Eier, E Fisch, F Erdnüsse, G Soja, H Schalenfrüchte(1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Cashew), I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Lupine

Da in unserer Küche auch andere Produkte verarbeitet werden, können Spuren anderer Allergene enthalten sein.

Mittagessen

Landpartie

Montag
17.08.2026

Gelbes Thai Curry [∅] ^I mit Curry, Paprika, Erdnüssen und Basmatireis

Frisches Obst

Dienstag
18.08.2026

Daube Provencale ^I vom Rind, Rosmarinkartoffelstampf und ZucchiniGemüse

Zitronenpudding ^B

Mittwoch
19.08.2026

Paprika-Fenchelagout [∅] mit Fenchelsaat, Bockshornklee und Penne ^{A(1)}

Apfel-Fruchtquark ^B

Donnerstag
20.08.2026

Masoor Dal [∅] ^I mildes Linsencurry mit Kokosreis und Gemüse

Frisches Obst

Freitag
21.08.2026

Haferkernrisotto ^{A(4),B} mit Waldpilzen, Karotten, Sellerie und Schnittlauch

Birne-Ingwercreme ^B

Samstag
22.08.2026

Marokkanische Fischsuppe ^{K,I} Kichererbsen, weiße Bohnen, Zwiebeln und Sesamöl

Frucht-Joghurt ^B

Sonntag
23.08.2026

Haferkernbratling [∅] ^{A(4)} mit Rosmarinkartoffeln und Mangold in Rahm

Frisches Obst

Leichte Vollkost

Spiralnudeln ^{A(1)} mit Spinatrahmsauce ^B und Parmesan

Pfirsichkompott

Blumenkohlsuppe ^I [∅] mit Möhren, Sellerie, gemahlenem Kümmel und Petersilie

Zitronenpudding ^B

Gemüsebratling ^{A(1),B,D,I} mit leichter Senfsauce ^{A(1),B,J} Brokkoli und Kartoffeln

Apfel-Fruchtquark ^B

Grießbrei ^{A(1),B} mit Zimt und Zucker

Apfelmus

Nudलगemüsepfanne [∅] ^{A(1),I} mit Kurkuma, Wurzelgemüse und Süßkartoffelsauce

Birne-Ingwercreme ^B

Pastinakeneintopf [∅] mit Sellerie und Karotten

Frucht-Joghurt ^B

Möhrenauflauf ^{B,D} mit Petersilienrahmsauce ^{A(1),B}

Birnenkompott

Aus der Region

Kartoffelkäserösti ^{A(1),B,D} mit gebratener Zucchini und Kräuterschmand ^B

Frisches Obst

Hausg Semmelknödel ^{A(1,2,3,5),B,D} mit Champignons und Lauch in Käsesauce ^{A(1),B,I} Zitronenpudding ^B

Zwiebel-Lauchkuchen ^{A(1,2),B,D} aus Roggenvollkornmehl und Möhrenfrischkäse ^B

Apfel-Fruchtquark ^B

Gersten Gemüsepfanne [∅] ^{A(5),J} mit Karotten, Staudensellerie und gemischten Salat ^J

Frisches Obst

Berliner Boulette ^{A(1),D,J} Erbsen-Möhrengemüse, Bratensauce ^{I,J} & Salzkartoffeln

Birne-Ingwercreme ^B

Linsen-Paprikarahmsuppe ^B mit Staudensellerie

Frucht-Joghurt ^B

Gemüsestrudel ^{A(1),B,D,I} mit Tomatencreme ^B

Frisches Obst

Die mit  gekennzeichneten Speisen sind vegan

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Phenylalaninquelle, 6 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 7 Farbstoff, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Phosphat. **Sonstige Angaben:** 12 chininhaltig, 13 koffeinhaltig.

Allergene: A glutenhaltige Getreide(1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamut, 7 Hybridstämme), B Laktose, C Krebstiere, D Eier, E Fisch, F Erdnüsse, G Soja, H Schalenfrüchte(1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Cashew), I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Lupine

Da in unserer Küche auch andere Produkte verarbeitet werden, können Spuren anderer Allergene enthalten sein.

Abendessen

Brot und Butter

Montag 17.08.2026	marinierte gebratene Zucchini ∅ 1 Scheibe Schwarzbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Wurstaufschnitt A(1,2,3,4),B,I,J
Dienstag 18.08.2026	Gemischter Blattsalat mit Dressing ∅ 1 Scheibe Schwarzbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Niederländischer Gouda A(1,2,3,4),B
Mittwoch 19.08.2026	Gurkenjoghurt mit Dill ^B 1 Scheibe Schwarzbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Kräuterkäse A(1,2,3,4),B
Donnerstag 20.08.2026	frische Tomate 1 Scheibe Schwarzbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Räucherkäse A(1,2,3,4),B
Freitag 21.08.2026	grüner Salat mit Vinaigrette ∅ 1 Scheibe Schwarzbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Holländischer Edamer A(1,2,3,4),B
Samstag 22.08.2026	Möhren-Apfel-Salat ∅ 1 Scheibe Schwarzbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Wurstaufschnitt A(1,2,3,4),B,I,J
Sonntag 23.08.2026	bunter Nudelsalat mit Olivenöl ∅ ^{A(1)} 1 Scheibe Schwarzbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Niederländischer Gouda A(1,2,3,4),B

Brot und Butter (Leichte Vollkost)

marinierte gebratene Zucchini ∅ 1 Scheibe helles Dinkelbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Emmentaler Hartkäse A(1,2,5),B
Couscous-Salat mit Möhren ∅ ^{A(1)} 1 Scheibe helles Dinkelbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Niederländischer Gouda A(1,2,5),B,I
Gurkenjoghurt mit Dill 1 Scheibe helles Dinkelbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Kräuterkäse A(1,2,5),B
marinierter Blumenkohl mit Kurkuma ∅ 1 Scheibe helles Dinkelbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Räucherkäse A(1,2,5),B
marinierter Kohlrabi ∅ 1 Scheibe helles Dinkelbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Holländischer Edamer A(1,2,5),B
Möhren-Apfel-Salat ∅ 1 Scheibe helles Dinkelbrot, 1 Scheibe Bauernbrot mild nussiger Maasdamer A(1,2,5),B
frische Gurke 1 Scheibe helles Dinkelbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Niederländischer Gouda A(1,2,5),B

Zusätzlich kann bestellt werden: Honig, Quark, Frischkäse und hausgemachter ∅ Aufstrich

Die mit ∅ gekennzeichneten Speisen sind vegan

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Antioxidationsmittel, 3 Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel, 5 Phenylalaninquelle, 6 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 7 Farbstoff, 8 geschwefelt, 9 gewachst, 10 geschwärzt, 11 Phosphat. **Sonstige Angaben:** 12 chininhaltig, 13 koffeinhaltig.

Allergene: A glutenhaltige Getreide(1 Weizen, 2 Roggen, 3 Gerste, 4 Hafer, 5 Dinkel, 6 Kamut, 7 Hybridstämme), B Laktose, C Krebstiere, D Eier, E Fisch, F Erdnüsse, G Soja, H Schalenfrüchte(1 Mandel, 2 Haselnuss, 3 Walnuss, 4 Cashew), I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Lupine

Da in unserer Küche auch andere Produkte verarbeitet werden, können Spuren anderer Allergene enthalten sein.