

Frühstück

Getreide im Rhythmus der Wochentage

Brot und Butter (Leichte Kost)

Brot und Butter

Montag
27.07.2026

Milchreis^B
mit Orangenabrieb, Kurkuma und Apfelmus

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

Holländischer Edamer^B
Vollkornbrötchen^{A(5),K}, Brötchen^{A(1)}
Fruchtaufstrich und Karotten-Nussaufstrich

Dienstag
28.07.2026

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

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

Butterkäse^B
Vollkornbrötchen^{A(5),K}, Brötchen^{A(1)}
Obst und Joghurt^B

Mittwoch
29.07.2026

Hirseporridge^B
mit Rahm, Apfelmus und Zimt

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

Wurstaufschnitt^{I,J}
Vollkornbrötchen^{A(5),K} und Brötchen^{A(1)},
Ei und Obst

Donnerstag
30.07.2026

Roggenfrischkornmüsli^{A(2),B}
mit Apfel, Leinsaat und Aprikosenmarmelade

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

Niederländischer Gouda^B
Vollkornbrötchen^{A(5),K} Brötchen^{A(1)}
Fruchtaufstrich und Steckerübenaufstrich

Freitag
31.07.2026

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

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

Wurstaufschnitt^{I,J}
Vollkornbrötchen^{A(5),K} und Brötchen^{A(1)}
Obst und Joghurt^B

Samstag
01.08.2026

cremige Polenta^B
mit Kurkuma, Honig, Rahm und Birnen

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

Brennnesselkäse^B
Vollkornbrötchen^{A(5),K} Brötchen^{A(1)} Fruchtaufstrich und Gemüseaufstrich^I

Sonntag
02.08.2026

Grießbrei^{A(1),B}
mit Mandeln, Honig und Zitronenabrieb

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

Butterkäse^B
Vollkornbrötchen^{A(5),K} Brötchen^{A(1)} und Ei

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

Leichte Vollkost

Aus der Region

Montag
27.07.2026

Nasi Goreng [∅]
mit Wok Gemüse
und Duftreis

Frisches Obst

Salzkartoffeln
mit Kräuterquark ^B
und Leinöl

Pfirsichkompott

Gerstenmöhrentaler ^{∅ A(1,3)}
mit Pastinakenstampf
und Sellerierahm

Frisches Obst

Dienstag
28.07.2026

Rote Bete Bratling ^{∅ A(1,2)} mit
gelbem Reis, gebratener Zucchini
und weißem Bohnendip

Schokoladenpudding ^B

Penne Rigate mit ^{∅ A(1)}
Spinatrahmsauce

Schokoladenpudding ^B

Grießbrei ^{A(1),B}
mit Kurkuma und
warmen Kirschen

Schokoladenpudding ^B

Mittwoch
29.07.2026

Spinat-Hirsepfanne
mit Cocktail- Tomaten,
Paprika und Parmesansauce ^{A(1),B}

Fruchtquark ^B

Gemüseeeintopf ^{I ∅}
mit Fenchel, Kurkuma,
Muskat und Petersilie

Fruchtquark ^B

Bratwurst mit
Erbsen - Möhrengemüse,
Kartoffelstampf & Bratensauce ^{I, J}

Fruchtquark ^B

Donnerstag
30.07.2026

Getreide Risotto ^{A(2,3,4),B,I}
mit Sellerie, Apfel, Radicchio,
Kernöl und Balsamico Bianco

Frisches Obst

Schwarzwurzel, Möhren [∅]
und Pastinaken in Rahmsauce ^I
mit Reis

Birnenkompott

Tortilla de patata ^{B,D}
Kartoffeltortilla mit
Paprika und Tomatensalsa

Frisches Obst

Freitag
31.07.2026

Linsenpfanne [∅] mit
Zucchini, Tomaten, Limettensaft
und schwarzen Oliven

Apfel-Ingwercrème ^B

Gemüsekuchen ^{A(1,2),B,D}
mit leichter
Tomatensauce ^B

Apfel-Ingwercrème ^B

Gebratenes Zanderfilet
mit Dill - Schmorgurken ^{B,J}
und Kartoffelstampf

Apfel-Ingwercrème ^B

Samstag
01.08.2026

Franz. Zwiebel-Lauchsuppe ^{A(1) ∅}
mit Kräuter Croutons ^{A(1)}

Frucht-Joghurt ^B

Pastinakeneintopf ^{I ∅}
mit Muskat, Fenchelsaat
und Petersilie
Frucht-Joghurt ^B

Grünkernsuppe ^{A(5) ∅}
mit Wurzelgemüse ^I

Frucht-Joghurt ^B

Sonntag
02.08.2026

Rindergulasch ^I
mit Paprika, Tomaten und
Semmelknödelscheiben ^{A(1,2,3,5),B,D}

Frisches Obst

Farfalle ^{A(1) ∅}
Basilikumpesto,
Tomatenrahmsauce ^B

Apfelkompott

Pilzgemüsebratlinge ^{A(1),D,I}
mit Rahmblumenkohl ^{A(1),B} und
gemischten Blatt Salat ^J

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 27.07.2026	Frische Tomate 1 Scheibe Schwarzbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Wurstaufschnitt A(1,2,3,4),B,I,J
Dienstag 28.07.2026	Salat mit Vinaigrette ∅ 1 Scheibe Schwarzbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Gouda A(1,2,3,4),B
Mittwoch 29.07.2026	bunter Linsensalat ∅ 1 Scheibe Schwarzbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Kräuterkäse A(1,2,3,4),B,I
Donnerstag 30.07.2026	Kräuterquark 1 Scheibe Schwarzbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Räucherkäse A(1,2,3,4),B
Freitag 31.07.2026	Buchweizensalat mit Schnittlauch ∅ 1 Scheibe Schwarzbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Edamer A(1,2,3,4),B,I
Samstag 01.08.2026	Rote Bete Salat ∅ 1 Scheibe Schwarzbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Wurstaufschnitt A(1,2,3,4),B,I,J
Sonntag 02.08.2026	Bulgursalat mit Minze ∅ 1 Scheibe Schwarzbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Gouda A(1,2,3,4),B

Brot und Butter (Leichte Vollkost)

Karotten - Apfelsalat ∅ 1 Scheibe helles Dinkelbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Emmentaler A(1,2,5),B
Salat mit Vinaigrette ∅ 1 Scheibe helles Dinkelbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Gouda A(1,2,5),B
Nudelsalat mit Zucchini und Möhren ∅ 1 Scheibe helles Dinkelbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Kräuterkäse A(1,2,5),B,I
Kräuterquark 1 Scheibe helles Dinkelbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Räucherkäse A(1,2,5),B
Frische Gurke 1 Scheibe helles Dinkelbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Edamer A(1,2,5),B
Rote Bete Salat ∅ 1 Scheibe helles Dinkelbrot, 1 Scheibe Bauernbrot Maasdamer A(1,2,5),B
marinierte Zucchini mit Basilikum ∅ 1 Scheibe helles Dinkelbrot, 1 Scheibe Bauernbrot 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.