






Speiseplan vom 6.7.2026 bis 17.7.2026

Catering-Service Rump & Ehrenfried






Telefon: 06252-69400

vegetarisch

6.7.-10.7.2026

- Montag: Käsespätzle **7a,9,14** in Rahm mit Gouda, Röstzwiebeln **7a** und Mixsalat an Vinaigrette **17**, Kiwis 
- Dienstag: Arme Ritter **7a,9,14*** mit Vanillesoße **14** und Rohkostpommies (Gemüsesticks) 
- Mittwoch: Penne **7a** mit fruchtiger Linsenbolognese und Mixsalat an Vinaigrette **17**, Äpfel 
- Donnerstag: Vegane Bratwurst **12** mit Bratensoße **7a,b**, Schupfnudeln **7a,9,14*** und Sommergemüse, Vanillepudding **14** 
- Freitag: Pizza Margherita mit fruchtiger Tomatensoße und Gouda **7a,14*** dazu Karottensalat **17** und bunter Obstmix 

13.7.-17.7.2026

- Montag: Backfisch vom Feld **9a** mit Kräuterquark **14** und Dampfkartoffeln dazu Buttermais **14*** und Aprikosen 
- Dienstag: NoSchnitzel **7a,12** mit Rahmsoße **7a,b,14** und Spätzle **7a,9** dazu Salatmix an Vinaigrette **17**, Schokopudding **14** (zuckerreduziert) 
- Mittwoch: Vegane Maultaschen **7,9** mit fruchtiger Tomatensoße und Chinakohl-Karottensalat an Joghurtdressing **14**, Wassermelone -kernarm- 
- Donnerstag: Kartoffelsuppe **16** mit Backerbsen **7,9,14***, Brötchen **7** vom Bergstraßenbäcker und Milchpudding **14** 
- Freitag: Fusilli **7a** mit roter Pesto-Sahnesoße **14** und Eisbergsalat an Joghurtdressing **14,C**, Plattpfirsiche 

Änderungen des Speiseplans behalten wir uns vor!

Informationen zu Allergenen sowie Zusatzstoffen entnehmen Sie dem Beiblatt