






## Speiseplan vom 20.7.2026 bis 31.7.2026

Catering-Service Rump & Ehrenfried






Telefon: 06252-69400

vegetarisch

### 20.7.-24.7.2026

- Montag: Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung<sup>14</sup> dazu  
bunter Salatmix mit Karottenraspeln an Vinaigrette<sup>17</sup>  
Quarkbällchen<sup>7a,9,14</sup> 
- Dienstag: Valess Schnitzel<sup>7a,9,14</sup> mit Bratensoße<sup>7a,b</sup>, Bulgur<sup>7a</sup> und  
Eisbergsalat an Joghurtdressing<sup>14,C</sup>  
Äpfel 
- Mittwoch: **Veganes Geschnetztes**<sup>7a,12</sup> in milder Curry-Kokossoße mit Reis und  
buntes Karottengemüse,  
Erdbeeryoghurt<sup>14</sup> (zucker- und fettreduziert) 
- Donnerstag: **Backfisch vom Feld**<sup>7a</sup> mit Zitronensoße<sup>14</sup>, Dampfkartoffeln und  
Gurkensalat mit Dill<sup>17</sup>  
Wassermelone -kernarm- 
- Freitag: Knödelmix<sup>7a,9,14\*</sup> an Rahmsoße<sup>7a,b,14</sup> mit  
Blattsalatmix mit Karottenraspeln an Vinaigrette<sup>17</sup>,  
Mehrfrucht Berliner <sup>7a,9,14\*</sup> 

### 27.7.-31.7.2026

- Montag: Penne<sup>7a</sup> mit fruchtiger Tomatensoße und  
bunter Salatmix an Vinaigrette<sup>17</sup>  
Kiwis 
- Dienstag: **Vegane Bratwurst**<sup>12</sup> mit zuckerfreiem Ketchup und  
bunter Nudelsalat mit Mais und Erbsen<sup>7a</sup>  
Stracciatella-Creme<sup>14</sup> (zuckerreduziert) 
- Mittwoch: **Backfisch vom Feld**<sup>7a</sup>, mit Kartoffelbrei<sup>14</sup> und  
Kohlrabi-Rahmgemüse<sup>14</sup>,  
WWF Bio Bananen 
- Donnerstag: Dampfkartoffel mit Kräuterquark<sup>14</sup> dazu  
Blattsalatmix mit Gurke und Mais an Vinaigrette<sup>17</sup> und  
bunte Donuts<sup>7,14\*</sup> 
- Donnerstag: Grießbrei<sup>7a,14</sup> mit Apfelmus, Zimt-Zucker-Mischung und  
kleine Nudelsuppe mit Gemüse<sup>7a,16</sup> 

Änderungen des Speiseplans behalten wir uns vor!

Informationen zu Allergenen sowie Zusatzstoffen entnehmen Sie dem Beiblatt