



Unsere Speisekarte

Michael-Hörauf-Stift, 20. bis 26. Juli 2026



MONTAG 20.07.26	DIENSTAG 21.07.26	GRÜNER MITTWOCH 22.07.26	DONNERSTAG 23.07.26	FREITAG 24.07.26	SAMSTAG 25.07.26	SONNTAG 26.07.26
Karotten-Orangen Süppchen ^{a1,g}	Gemüsebrühe Eierflocken ^{c,i}	Graupensuppe ^{a4,i} Gemüse	Tomatensuppe ^{a1,g}	Lauchcreme ^{a1,i,g}		Kraftbrühe mit Reis ⁱ
Rahmgulasch ^{a1,g} Nudeln ^{a1,c} Broccoli	Schweinesteak Bratensauce ^{a1} Kartoffelsalat	Paprikaschote Gemüsefüllung ³ Schnittlauchsauce ^{a1,g} Reis Grüner Salat ^g	Putenschnitzel ^{a1} Bratensauce ^{a1} Röstitaler ⁸ Sommergemüse	Seelachsfilet ^{a1,d} Dillsauce ^{a1,g} Kartoffelpüree ^g Brechbohnen	Kartoffelgulasch mit Wursteinlage ^{2,3,8 (1)}	Schweinerouladen ^{a1} Bratensauce ^{a1,g} Semmelknödel ^{c,a,g} Blaukraut ^{a1,g}
Flädle gefüllt mit Spinat ^{a1,c,g} Kräutersauce ^{a1,g} Grüner Salat ^g	Germknödel Vanillesauce ^{g, g}	Bunte Nudeln ^{a1,c} Spinat-Käsesauce ^{a1,g} Mix. Salat ^g	Käsespätzle ^{a1,c,g,15} Tomatensalat ¹⁰	Spargelragout ^{a1,g} Reis Grüner Salat ^g	Schwäbischer ^{a1,c,g} Ofenschlupfer Vanillesauce ^{g, g}	Ravioli „Spinaci“ in Sahnesauce ^{a1,g} Grüner Salat ^g
Milchreis ^{g, g}	Erdbeerpudding ^{g, g}	Obstgarten ^{g, g}	Karamellquark ^{g, g}	Stracciatella Creme ^{g, g}	Fruchtcocktail ^g	Vanillepudding ^{g, g}

Essen daheim
Regine Leibold
Mo – Fr
9.00-11.00 Uhr
Tel. 2042
Übrige Zeit:/ WE
Tel.2041

Gute Pflege. Gutes Essen. Guten Appetit.



Unsere Speisekarte

Michael-Hörauf-Stift, 20. bis 26. Juli 2026



Auszeichnungen

Grüner Mittwoch: Um die Umwelt zu schonen kochen wir mittwochs bewusst fleischlos – und mindestens genauso lecker wie sonst auch.



Allergene

Glutenhaltiges Getreide: **A1** Weizen, **A2** Dinkel, **A3** Roggen, **A4** Gerste, **A5** Hafer

B Krebstiere

C Eier

D Fische

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch

Nüsse: **H1** Mandeln, **H2** Haselnüsse, **H3** Cashewnüsse, **H4** Walnüsse, **H5** Pistazien

I Sellerie

J Senf

K Sesam

L Schwefeldioxid/ Sulfite,

M Lupinen

N Weichtiere



Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoffen

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Phosphat

9/10 mit Süßungsmittel

15 unter Schutzatmosphäre verpackt

34 Wursthülle ist nicht zum Verzehr geeignet



Fragen

Sie haben besondere Anforderungen (etwa pas-sierte Kost oder Unverträglichkeiten), Wünsche oder einfach nur eine Frage zu unserer Küche? Bitte sprechen Sie uns jederzeit gerne an.

Küchenleitung: Hr. Schwierz, 07164/809420/410

Änderungen, auch kurzfristig, bleiben vorbehalten.