







































Speiseplan

Woche 01.06.2026 bis 07.06.2026

Name: _____

Bitte abgeben bis 21.05.2026

2026	Vollkost-Menü	Fleischlose Menüs	Leichte Vollkost mit BE-Angabe	Suppe
Mo 01.06	8033 Cevapcici Hackfleischröllchen mit Zwiebeln und Knoblauch gewürzt, bunte Balkansoße, Tomaten-Reis mit Speckwürfeln 37  A1 G L <input type="checkbox"/>	6991 Steinpilz-Ragout mit Gemüsemaultaschen, verfeinert mit Sahne und Lauchzwiebeln  A1 C F G L <input type="checkbox"/>	1007 Schweineschnitzel "Cordon bleu Art" -aniert, mit Käse und gekochtem Lachsschinken gefüllt, Bohnengemüse mit Speck, Bratkartoffeln mit Zwiebeln 37  A1 C G L <input type="checkbox"/>	466 Kräftige Hühnerbouillon Unsere hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei.  A1 C <input type="checkbox"/>
Di 02.06	8101 Zarter Rahmsauerbraten in feiner Soße, Spätzle mit Bröseln  A1 C G L <input type="checkbox"/>	6591 Ofenschlupfer süßer Brötchen-Apfelauflauf, mit Sahne verfeinert, Sauerkirschen  A1 A3 C G H1 <input type="checkbox"/>	4126 Rindergulasch in dunkler Soße, Kohlrabi- und Steckrübengemüse in heller Kräutersoße, Salzkartoffeln BE 3,1  G <input type="checkbox"/>	1221 Gemüse-Suppe mit feiner Gemüseeinlage BE 0,4  G L <input type="checkbox"/>
Mi 03.06	8485 Rinderhacksteak "Mediterrano" auf buntem Gemüse in pikant-fruchtiger Grillsoße, dazu gebackene Kartoffelspalten mit grobem Pfeffer und Meersalz  A1 C <input type="checkbox"/>	6980 Omelett "Gärtnerin" gefüllt mit heller Soße, Broccoli und Karotten, Kräuter-Kartoffelpüree  A1 C G <input type="checkbox"/>	4516 Hähnchengeschnetzeltes in Sahnesoße mit Gemüsenudeln BE 3,3  A1 C G <input type="checkbox"/>	468 Broccoli-Rahmsuppe Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.  G <input type="checkbox"/>
Do 04.06	8007 Spaghetti Bolognese mit pikanter Hackfleischsoße (Rind)  A1 L <input type="checkbox"/>	8914 Kaiserschmarrn mit fruchtigem Zwetschgenkompott  A1 C G <input type="checkbox"/>	4120 Rinderschmorbraten in unserer hausgemachten Bratensoße, mit Blumenkohlgemüse und Petersilienkartoffeln BE 2,8  A1 G <input type="checkbox"/>	496 Köstliche Festtagssuppe Unsere klassische Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, einer Gemüseeinlage, kleinen Maultaschen und Geflügelfleischklößchen.  A1 C G L <input type="checkbox"/>
Fr 05.06	8705 Scholle paniert und goldbraun gebraten, Kräutersoße, Petersilienkartoffeln  A1 C D G L M <input type="checkbox"/>	6984 Pfannkuchen "Mediterrane Art" hausgemachte Pfannkuchen, Zucchiniwürfeln, Lauchzwiebeln und Kräutern gefüllt, in fruchtiger Tomatensoße, garniert mit Gouda  A1 C G L <input type="checkbox"/>	4400 Hacksteak in heller Soße mit Gewürzgurkenstreifen, dazu Karotten-Broccoligemüse und Schlingli-Nudeln BE 3,6  A1 C G L M <input type="checkbox"/>	489 Kürbissuppe Unsere cremige Kürbissuppe mit Kokosnussmilch und Ingwer verfeinert.  <input type="checkbox"/>
Sa 06.06	7694 Omelett mit Spargelfüllung sahnige Füllung mit Spargelstücken und Kochschinkenwürfeln, Petersilienkartoffeln 37  A1 C G <input type="checkbox"/>	7806 Würziger Bohnentopf mit bunten Bohnen, Gemüsepaprika und Mais  <input type="checkbox"/>	4522 Fruchtiges Curryhuhn gewürfeltes Huhnfleisch in aromatischer Curry-Kokosmilchsoße mit Mandarinen, Äpfeln und Bananen, dazu Möhren-Broccoligemüse und Reis BE 3,8  <input type="checkbox"/>	469 Steinpilz-Cremesuppe Unsere delikate gewürzte Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert.  G <input type="checkbox"/>
So 07.06	8068 Unser "Sieben-Schwaben-Topf" nach schwäbischer Art, paniertes Schweineschnitzel, Maultasche und Schweinelendchen in Rahmsauce, Spätzle mit Bröseln 37  A1 C G L <input type="checkbox"/>	8001 Herzhafter Nudelteller deftige Nudelkreation aus Käsespätzle "Allgäuer Art", Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein  A1 C G L <input type="checkbox"/>	4533 Hähnchenbrustfilets "Fürsterin Art" mit Karotten, Blumenkohl und Kohlrabi, Hörchennudeln BE 3,3 37  A1 C G L <input type="checkbox"/>	462 Tomaten-Rahmsuppe Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern.  A1 C G <input type="checkbox"/>

BE = Broteinheiten  enthält Rindfleisch;  enthält Schweinefleisch;  enthält Geflügel;  Vegetarische Menüs;  Vegan;  enthält Alkohol;  würzige Knoblauchnote;  enthält Laktose;  enthält Gluten; A1 enthält Weizen; A3 enthält Gerste; C enthält (Hühner-) Ei; D/ enthält Fisch; F enthält Sojabohnen; G enthält Milch und Milchprodukte; H1 enthält Mandeln; L enthält Sellerie; M enthält Senf; 3 mit Antioxidationsmittel; 7 mit Nitritpökelsalz; 16 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

Sozialstation St. Martin Engstingen
Grieserstraße 20/1
72829 Engstingen
Telefonnummer: 01525 9243535
Mail: ear@sozialstation-engstingen.de