

# Speiseplan

Woche 06.07.2026 bis 12.07.2026

Name: \_\_\_\_\_

Bitte abgeben bis 25.06.2026

2026	Vollkost-Menü	Fleischlose Menüs	Leichte Vollkost mit BE-Angabe	Suppe
Mo 06.07	<b>8906 Herzhafte Pfannkuchen</b> 3 Pfannkuchen aus eigener Herstellung, mit pikant gewürzter Hackfleischfüllung, dazu Blumenkohlgemüse  A1 C G <input type="checkbox"/>	<b>6991 Steinpilz-Ragout</b> mit Gemüsemaultaschen, verfeinert mit Sahne und Lauchzwiebeln  A1 C F G L <input type="checkbox"/>	<b>4311 Bunte Gemüseplatte mit Kalbfleischbällchen</b> in heller Soße, Fingermöhrrchen, Blumenkohl und Broccoli, Salzkartoffeln BE 2,6  A1 C G <input type="checkbox"/>	<b>1221 Gemüse-Suppe</b> mit feiner Gemüseeinlage BE 0,4  G L <input type="checkbox"/>
Di 07.07	<b>6720 Schaschlikpfanne</b> gewürfeltes Schweinefleisch in pikanter Soße mit Speck, Zwiebeln und Paprikastücken, Langkorn-Reis 37  L <input type="checkbox"/>	<b>8909 Rucola-Spinat-Spaghetti</b> mit Grillgemüse, abgeschmeckt mit Pesto mediterraner Art aus Rucola und Spinat  A1 H1 <input type="checkbox"/>	<b>4229 Rahmschnitzel "natur"</b> vom Schwein, in Rahmbratensoße, mit Spargelgemüse und Kräuternudeln BE 3,3  A1 C G L <input type="checkbox"/>	<b>469 Steinpilz-Cremesuppe</b> Unsere delikat gewürzte Steinpilz-Cremesuppe mit Steinpilzen und Sahne verfeinert.  G <input type="checkbox"/>
Mi 08.07	<b>7212 Paniertes Schweineschnitzel</b> mit buntem Gemüse, Kartoffeln mit Röstzwiebeln  A1 C <input type="checkbox"/>	<b>7913 Feiner Apfelstrudel</b> gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen, mit Vanillesoße  A1 G <input type="checkbox"/>	<b>4500 Paniertes Hähnchenschnitzel</b> mit Blumenkohl in Béchamelseoße und Petersilienkartoffeln BE 3,3  A1 G <input type="checkbox"/>	<b>466 Kräftige Hühnerbouillon</b> Unsere hausgemachte Hühnerkraftbrühe mit Geflügelfleisch, Fadennudeln und Ei.  A1 C <input type="checkbox"/>
Do 09.07	<b>7813 Linsengericht "Schwäbische Art"</b> schwäbische Spezialität - Linsengemüse mit 1 Paar Wiener Würstchen, dazu Spätzle mit Bröseln 37  A1 C <input type="checkbox"/>	<b>8001 Herzhafter Nudelteller</b> deftige Nudelkreation aus Käsespätzle "Allgäuer Art", Gemüsemaultaschen und Bandnudeln mit Pilzrahmsauce, verfeinert mit Weißwein  A1 C G L <input type="checkbox"/>	<b>4216 Geschnetzeltes "Mutters Art"</b> vom Schwein, Kohlrabi-Steckrübengemüse, bunte Nudeln BE 3,8  A1 C G L M N <input type="checkbox"/>	<b>468 Broccoli-Rahmsuppe</b> Unsere hausgemachte Broccoli-Rahmsuppe mit feinem Broccoli.  G <input type="checkbox"/>
Fr 10.07	<b>7218 Schweinebraten "Bayrische Art"</b> in Bratensoße, Apfelrotkraut, gekochte Kartoffelklöße  C L <input type="checkbox"/>	<b>7915 Kaiserschmarrn</b> hausgemacht, mit Zimt und Zucker bestreut, dazu fruchtiges Apfelkompott  A1 C G <input type="checkbox"/>	<b>4702 Kabeljaufilet-Schnitte</b> in feiner Dillrahmsauce, garniert mit Tomatenwürfeln, dazu Salzkartoffeln BE 3,6  D G M <input type="checkbox"/>	<b>462 Tomaten-Rahmsuppe</b> Unsere fruchtige, hausgemachte Tomaten-Rahmsuppe mit Muschelnudeln und Kräutern.  A1 C G <input type="checkbox"/>
Sa 11.07	<b>7422 Fränkische Bratwürste</b> auf Sauerkraut angerichtet, mit Kartoffelpüree 37  G <input type="checkbox"/>	<b>4685 Knödelteller "Florentin"</b> 3 Scheiben Serviettenknödel mit aromatischer Spinat-Käsesoße BE 4,6  A1 C G <input type="checkbox"/>	<b>4810 Gemüseeintopf mit Rindfleisch</b> Karotten, Blumenkohl, Kohlrabi, Steckrüben, Broccoli, Sellerie und Kartoffeln BE 1,4  L <input type="checkbox"/>	<b>1218 Kartoffel-Suppe</b> BE 1,2  G <input type="checkbox"/>
So 12.07	<b>8308 Kalbshacksteak "Romanow"</b> garniert mit gemischten Pilzen, in delikater Rahmsauce, dazu Erbsen und Fingermöhrrchen sowie Kartoffelrösti  A1 C G L <input type="checkbox"/>	<b>6969 Penne-Nudeln mit Linsen-Bolognese</b> aus roten Linsen, Zucchini, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Karotten und Sellerie, mit Balsamico Essig abgeschmeckt  A1 L <input type="checkbox"/>	<b>4541 Hähnchen-Medaillons</b> in heller Soße, mit Käse verfeinert, dazu Broccoli und Knöpfle-Spätzle BE 4,0  A1 C G L <input type="checkbox"/>	<b>496 Köstliche Festtagssuppe</b> Unsere klassische Festtagssuppe mit Nudeln, Eierstich, einer Gemüseeinlage, kleinen Maultaschen und Geflügelfleischklößchen.  A1 C G L <input type="checkbox"/>

BE = Broteinheiten enthält Schweinefleisch; enthält Geflügel; Vegetarische Menüs; enthält Alkohol; würzige Knoblauchnote; enthält Laktose; enthält Gluten; A1 enthält Weizen; C enthält (Hühner-) Ei; D/ enthält Fisch; F enthält Sojabohnen; G enthält Milch und Milchprodukte; H1 enthält Mandeln; L enthält Sellerie; M enthält Senf; N enthält Sesam; 3 mit Antioxidationsmittel; 7 mit Nitritpökelsalz; 8 mit Phosphat; 16 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

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