

	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 22.06.2026	Blumenkohlcremesuppe (m, w, r) 82 kcal	Geschnetzeltes vom Schwein in Süß - Saurer Soße, Paprika, Zwiebeln, Nudeln, Eisbergsalat mit Balsamicodressing 362 kcal	Bechamelkartoffeln mit gefl. Schinkenwürfel, geriebenen Käse, Eisbergsalat in Balsamicodressing (m, w, u, x, r, O, K, P) 348 kcal	Griechischer Joghurt (m) 208 kcal
Dienstag 23.06.2026	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen und Backerbsen (r, e, m, w) 48 kcal	Pan. Jagdwurst mit Tomatensoße, Spiralnudeln, Gurkensalat (i, e, w, r, u, x, O, K, P) 511 kcal	Spargelragout in Sahnesoße mit Petersilienkartoffeln, Gurkensalat (m, w, u, x, r, O) 123 kcal	Mokkaquarkspeise (y, g, m) 83 kcal
Mittwoch 24.06.2026	Wirsingcremesuppe (r) 35 kcal	Kartoffelpuffer mit Apfelmus (x, w, b, O, K) 204 kcal	Blumenkohl nach polnischer Art, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat (m, w, u, x, r, O) 568 kcal	Erdbeerquark (m) 66 kcal
Donnerstag 25.06.2026	Karotten - Ingwer - Süppchen (m, r) 40 kcal	Gefüllte Paprikaschote auf Bratensoße, Kartoffelpüree, Bohnensalat (w, u, e, x, r, m, O) 566 kcal	Käsespätzle mit gebratenen Champignons auf Weißweinssoße, Bohnensalat (e, w, x, m, r, u, O) 445 kcal	Hessisches Tiramisu (e, w, m) 156 kcal
Freitag 26.06.2026	Lauchcremesuppe (m, r) 83 kcal	Matjesfilet nach Hausfrauen Art mit Petersilienkartoffeln (u, f, m, e, w, O, F, K, S) 235 kcal	Hausgemachter Spinatstrudel mit Fetakäse auf Tomatensoße (m, w, e, r) 273 kcal	Mangojoghurt (m) 76 kcal
Samstag 27.06.2026	Wir wünschen Ihnen ein schönes Wochenende	Ungarische Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Baguette (x, r) 288 kcal	Milchreis mit Zimt und Zucker (m) 396 kcal	Pflaumenkompott 55 kcal
Sonntag 28.06.2026	Geflügelbrühe mit Fadnudeln und Gemüsejuliene (r, w) 49 kcal	Schweinebraten in Rosmarinsoße mit Rosenkohl und Petersilienkartoffeln (m) 346 kcal	Pfannengemüse mit Zucchini und Paprika, Curryreis, Gurkensalat (u, x, r, O) 133 kcal	Eisdessert 0 kcal



Allergene: a = Haselnuss, b = Sojabohne, c = Cashewnuss, d = Macadamianuss, e = Eier, f = Fisch, g = Gerste, h = Hafer, i = Pistazie, k = Krebatiere, l = Lupine, m = Milch, n = Erdnuss, o = Mandel, p = Pecannuss, r = Sellerie, s = Sesam, t = Weichtiere, u = Senf, v = Walnuss, w = Weizen, x = Schwefeldioxid, y = Roggen, z = Peranuss

Zusatzstoffe: B = Geschwärzt, C = Koffein, E = Geschmacksverstärker, F = Farbstoff, K = Konservierungsstoff, L = Alkohol, N = Gentechnik, O = Antioxidationsmittel, P = Phosphat, Q = Chinin, S = Süßungsmittel, T = Taurin, U = Zuckeralkohole, W = Gewachst, Y = Phenylalaninquelle

Allergene Saucen sind aufgrund der gemeinsamen Produktion von Saucen grundsätzlich nicht auszuschließen

Das gesamte Team von Genuss & Harmonie wünscht Ihnen einen guten Appetit.