

	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Montag 29.06.2026	Brokkolicremesuppe (m, r) 61 kcal	Gabelspaghetti in Hackfleischsoße mit geriebenem Käse, Eisbergsalat in Cocktaildressing (e, w, m, r, x) 352 kcal	Wirsing - Kartoffelgratin auf Kräuterrahmsoße Eisbergsalat in Cocktaildressing (m, w, r) 189 kcal	Himbeerjoghurt (m) 50 kcal
Dienstag 30.06.2026	Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen und Fadennudeln (r, w) 59 kcal	Hackfleischklöße in Champignonsoße, Kartoffelpüree, Tomatensalat (w, f, u, b, g, m, e, x, r, O) 1595 kcal	Spargel - Cordon - Bleu Spargel mit Kochschinken und Käse, Kartoffeln, Tomatensalat (m, w, u, x, r, O, K, P) 369 kcal	Kirschkompott mit Vanillesoße (m) 66 kcal
Mittwoch 01.07.2026	Tomate - Mozzarella mit Basilikum, Olivenöl, Baguette (g, w, h, y, m) 167 kcal	Tortellini in Gorgonzolasoße, gemischter Sala mit Balsamico Dressing (m, r, u, x, e, w) 263 kcal	Quark - Grieß - Auflauf mit Pfirsich auf Vanillesoße (m, w, e, O) 364 kcal	Mandarinen Joghurt (m) 120 kcal
Donnerstag 02.07.2026	Flammkuchentoast mit Speck und Zwiebeln (m, w, b, r, O, K, P) 132 kcal	Hähnchenbrust gebraten in Weißweinssoße, Brokkoli, Butterreis (x, m, r) 301 kcal	Vollkornreis mit Paprika, Tomate und Frühlingszwiebeln, Champignonsoße, Gurken - Maissalat (m, r, w, O) 268 kcal	Vanillepudding (m, e) 54 kcal
Freitag 03.07.2026	Erbsencremesuppe (m, r) 48 kcal	Paniertes Fischfilet, Kartoffelsalat und Remouladensoße (f, w, e, m, r, u, x, F, S, O) 279 kcal	Rahmspinat mit Salzkartoffeln und Rührei (m, r, e) 335 kcal	Buttermilch - Kirschdessert (m, F) 108 kcal
Samstag 04.07.2026		Linseneintopf mit Bauchfleisch (r, x, O) 371 kcal	Schinkennudeln mit Ei und Zwiebeln, Tomatensoße (m, r, x, e, w, O, K, P) 169 kcal	Frisches Obst 45 kcal
Sonntag 05.07.2026	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen und Fadennudeln (r, w) 48 kcal	Hessisches Apfelweingulasch vom Schwein, Kartoffelklöße, Gurkensalat (x, m, r, e, u, O) 218 kcal	Gebratene Schupfnudeln mit Sauerkraut, Speck und Kräuterschmand (r, m, x, e, w, u, O, K) 187 kcal	Eisdessert (m, F) 0 kcal



Allergene: a = Haselnuss, b = Sojabohne, c = Cashewnuss, d = Macadamianuss, e = Eier, f = Fisch, g = Gerste, h = Hafer, i = Pistazie, k = Krebstier, 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 = Paranuss
Zusatzstoffe: B = Geschwärtz, 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 Sauren sind aufgrund der gemischten Produktion von Speisen grundsätzlich nicht auszuschließen

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