

RS plus Edenkoben Monat August 2026

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.08.-07.08.2026 KW 32	Menü 1	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Menü 2 vegetarisch	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
	Dessert	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	
10.08.-14.08.2026 KW 33	Menü 1	Rösti Ecken mit Tomate-Mozzarella Topping und Kräuterquark	Fischhappen im Backteig aus Alaska-Seelachs <F> mit Petersiliensoße <V>, Karotten und Langkornreis	Vegetarisch Erbsensuppe <V>, Mehrkornbrötchen	Bio Rinderbolognese <R> mit Bio Vollkorn-Spialnudeln und Hartkäse gerieben	
	Menü 2 vegetarisch	Tortellini mit Käsefüllung <V> mit Tomatensoße <V>	Gemüse-Kartoffelgratin <V>	Kürbis-Falafel <V> mit Schnittlauchdip und Steakhouse Frites	Spätzle-Gemüsepfanne mit Karotten, Mais, Erbsen, Bohnen und Paprika <V>	
	Dessert	Vanilla-Milchpudding	Obst	Quarkspeise mit Vollkorn Früchte Müsli	Obst	
17.08.-21.08.2026 KW 34	Menü 1	Alaska-Seelachs ummantelt mit einer Puffreis-Panade <F> mit Rahmspinat und Kartoffeln	Bio Rindfleischbällchen in Tomatensoße <R> mit Nudeln	Gemüsebrühe mit Sternchennudeln, Pfannkuchen <V> mit Apfelmus und/oder Zimt und Zucker	Spätzle mit Käsesoße und geriebenen Käse	
	Menü 2 vegetarisch	Brokkolirösti <V> mit Cremesoße à la Hollandaise, Kartoffeln	Linsenbällchen aus Kartoffeln und braunen Linsen mit Tomatensoße <V> und Nudeln	Pfannengemüse mit Brokkoli, Karotten und buntem Paprika <V> mit Joghurt-Kräuterdip und Langkornreis	Hausgemachte vegetarische Lasagne <V>	
	Dessert	Eisbecher Erdbeer Vanille	Obst	Obst	Erdbeerjoghurt	
24.08.-28.08.2026 KW 35	Menü 1	Nudeln mit Tomatensoße <V> und geriebenen Käse	Panierter Alaska-Seelachs in Fischform <F> mit Remouladensoße, Gemüsemix aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen und Langkornreis	Bio Geflügel Currywurst in Tomatensoße <G> mit Wellenschnittpommes	Tomatencremesuppe danach Reibekuchen <V> mit Apfelmark und/oder Zimt und Zucker	
	Menü 2 vegetarisch	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse <V> mit Kräuterquark und Ofengemüse mit Paprika, Möhren und Zucchini	Reisnudel-Pfanne mit Tomaten, Zucchini und Paprika <V>	Rucola-Süßkartoffel-Schnitte <V> mit Kräuterquark und Kartoffeln	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle	
	Dessert	Butterkeks-Milchpudding	Obst	Naturjoghurt mit Vollkorn Früchte Müsli	Obst	

31.08.-04.09.2026 KW 36	Menü 1	Bio Buchstabennudeltopf mit Geflügel <G> mit einem Mehrkornbrötchen	Schlemmerfilet von Alaska Seelachs mit Kräuterauflage "Bordelaiser Style" mit leichter Senfsoße, Erbsen und Langkornreis	Kartoffelspalten mit Kräuterquark und/oder Tomatenketchup und Karottengemüse	Brokkolicremesuppe, Milchreis mit Zimt und Zucker	
	Menü 2 vegetarisch	Gnocchi mit Tomate-Mozzarella-Soße und Hartkäse gerieben	Kichererbsen-Gemüse-Curry <V> mit Langkornreis	Eieromelette <V> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Bio Vollkorn-Spiralnudeln mit Spinat-Käse-Soße <V>	
	Dessert	Schoko-Milchpudding	Obst	Erdbeer-Rhabarberjoghurt	Obst	

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.