

Dienstag, 01.07.25

Eier in Petersiliensoße (g) mit Salzkartoffeln

Mittwoch, 02.07.25

Käse-Lauch-Suppe (i,g) mit Hackfleisch oder Tofu,
dazu Baguette (a¹)

Donnerstag, 03.07.25

Gyros-Auflauf (Geflügel, c) mit Reis
Gemüse-Auflauf (g) mit Reis

Freitag, 04.07.25

Bratfisch (a¹) mit Salzkartoffeln und Dillsoße (g)
Bratling (a¹,c,g) mit Salzkartoffeln und Dillsoße (g)

Sonntag, 06.07.25

Rollbraten (Schwein) mit Kartoffelknödel (c,g,a¹),
dazu Rotkohl und Soße
Bratlinge (c,g,a¹,j) mit Kartoffelknödel (c,g,a¹),
dazu Rotkohl und Soße

Montag, 07.07.25

Nudeln (a¹) all' Arrabbiata
mit geriebenem Hartkäse (g)

Dienstag, 08.07.25

Kartoffeln nach Art Bruschetta mit Salatbeilage

Mittwoch, 09.07.25

Weiß-Bohnen-Suppe (i) mit Speck oder Tofu,
dazu Baguette (a¹)

Donnerstag, 10.07.25

Pizza Hawaii (a¹,g,2,18)
Pizza Margherita (a¹,g) mit Salatbeilage

Freitag, 11.07.25

Fisch, gedünstet, mit Gemüse und Salzkartoffeln
Pellkartoffeln mit Quark (g) und Salatbeilage

Sonntag, 13.07.25

Hähnchen Cordon Bleu
mit Salzkartoffeln und Champignon-Rahm (g)
Sellerieschnitzel mit Salzkartoffeln
und Champignonrahm (g)

Montag, 14.07.25

Käsespätzle mit Röstzwiebeln (a¹,g)

Dienstag, 15.07.25

Sommergemüse-Kartoffel-Auflauf

Mittwoch, 16.07.25

Spargelcremesuppe (g) mit Hähnchenspieß
Spargelcremesuppe (g) mit Halloumispieß (g)

Donnerstag, 17.07.25

Couscous-Gemüse-Pfanne (a¹,g), dazu Tsatsiki (g)

Freitag, 18.07.25

Salzkartoffeln mit Spinat (g,i), dazu Fischstäbchen
Salzkartoffeln mit Spinat (g), dazu Spiegelei (c)

Sonntag, 20.07.25

Schaschlik mit Reissalat und Joghurtdip (g)
Gemüsespieß mit Reissalat und Joghurtdip (g)

Montag, 21.07.25

Nudeln (a¹) mit Rinderbolognese
und geriebenem Hartkäse (g)
Nudeln (a¹) mit Sojabolognese (f)
und geriebenem Hartkäse (g)

Dienstag, 22.07.25

Quinoa Tricolore mit Ofengemüse,
Hirtenkäse (g) und Kräuterdip (g)

Vom 21.07.2025 bis 01.08.2025
ist die Tagesstätte nur bis 14 Uhr geöffnet.
Am 27.07.2025 bleibt die Villa ganz geschlossen.

Mittwoch, 23.07.25

Kohlrabicremesuppe (g) mit Speck,
dazu Baguette (a¹)
Kohlrabicremesuppe (g) mit Falafel,
dazu Baguette (a¹)

Donnerstag, 24.07.25

Hühnerfrikassee (g) mit Reis
Eierfrikassee (g) mit Reis

Freitag, 25.07.25

Seelachs (a¹), gebraten, mit Senfsoße (a¹,g,j),
Gurkengemüse und Kartoffeln
Bauernfrühstück (c,g)

Sonntag, 27.07.25

Geschlossen

Montag, 28.07.25

Ofen-Gemüse mit Kräuterquark (g),
dazu Fladenbrot

Dienstag, 29.07.25

Backkartoffeln mit Kräuterquark (g)
und Rahm-Chinakohl (g)

Mittwoch, 30.07.25

Serbische Bohnensuppe (i)
mit Mettenden (i,j) und Bauernbrot (a¹)
Serbische Bohnensuppe (i) und Bauernbrot (a¹)

Donnerstag, 31.07.25

Tortellinisalat (a¹,c,g) mit Geflügelbratwurst
Tortellinisalat (a¹,c,g) mit vegetarischer Wurst (c,gi)

***Wir wünschen
guten Appetit!***

Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide und Stärke**
(Weizen - a¹, Roggen - a², Gerste - a³, Hafer - a⁴, Dinkel - a⁵, Kamut - a⁶ oder Hybrid-Stämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b Krebstiere und Krebstiererzeugnisse**
- c Eier und Eierzeugnisse**
- d Fisch und Fischerzeugnisse**
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse**
- f Soja und Sojaerzeugnisse**
- g Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)**
- h Schalenfrüchte**
(Mandel - h¹, Haselnuss - h², Walnuss - h³, Cashewnuss - h⁴, Pecannuss - h⁵, Paranuss - h⁶, Pistazie - h⁷, Macadamianuss h⁸, Erdnuss h⁹) — sowie daraus hergestellte Erzeugnisse —
- i Sellerie und Sellerieerzeugnisse**
- j Senf und Senferzeugnisse**
- k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse**
- l Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10 mg/kg**
- m Lupine und Lupinenerzeugnisse**
- n Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse**
z. B. Schnecken, Muscheln

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff:** z. B. Beta-Carotin in Käse
- 2 mit Konservierungsstoff:** meist Sorbinsäure oder Benzoessäure, z. B. in Fleischsalat
- 3 mit Geschmacksverstärker:** meist Glutamat, z. B. in Gewürzmischungen
- 4 mit Süßungsmittel:** Süßstoffen wie Saccharin, Cyclamat, Aspartam und Acesulfam
- 4 b mit Zuckerart und Süßungsmittel:** wenn zusätzlich zu Süßungsmitteln noch Zucker in Form von Rohrzucker, Glukose, Fruktose etc. im Lebensmittel verwendet wurde
- 5 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken:** bei über 10 % Zuckeralkoholen wie z. B. Sorbit, Mannit
- 6 enthält Phenylalaninquelle:** bei Zusatz von Aspartam in Lebensmitteln und Tafelsüßen, z. B. in „Cola light“
- 7 mit Antioxidationsmittel:** Üblich in Fertigsalaten.
- 8 mit Phosphat:** Stabilisatoren, z. B. in Brühwurst
- 9 mit Milcheiweiß**
- 10 koffeinhaltig:** üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken wie z. B. „Cola-Limonade“.
- 11 chininhaltig:** üblich bei alkoholfreien Erfrischungsgetränken, z. B. Tonic Water.
- 12 geschwärzt:** Eisengluconat bzw. -lactat zum Schwarzfärben von Oliven
- 13 geschwefelt:** evtl. in Meerrettich, Kartoffelhalb-, Kartoffelerzeugnissen, rohem Kartoffelkloßteig, Trockenfrüchten, Säften
- 14 mit Nitritpökelsalz:** Konservierungsstoff
- 15 mit Nitrat:** Konservierungsstoff
- 16 gewachst:** üblich bei Zitrusfrüchten, Melonen, Äpfeln und Birnen.
- 17 Taurin:** Bitterstoff in Getränken, z. B. Bitter Lemon
- 18 mit Gelatine:** z. B. in Götterspeisenpulver
- 19 unter Schutzatmosphäre verpackt**

Änderungen möglich.

Speisenwunschzettel für
nächsten Monat:

Sonntags von 11 bis 16 Uhr geöffnet

	Ermäßigt	Vollzahler
Kleine Portion (vegetarisch)	€ 2,60	€ 3,10
Kleine Portion (mit Fleisch)	€ 3,00	€ 3,50
Normale Portion (vegetarisch)	€ 3,00	€ 4,00
Normale Portion (mit Fleisch)	€ 3,50	€ 4,50

**Zu den Speisen gibt es
einen Salat oder ein Dessert.**



Kofinanziert von der
Europäischen Union

VILLA WISCH

Mittagstisch

Juli
2025



Frühstück

9:30 – 11:30

Telefon: 0421 989 72 – 680

Mittagstisch

12:00 – 14:00

