



ERICH SCHUMM
Service GmbH



Speiseplan Schumm Café



Menüplan vom 20.07. - 26.07.2026

KW 30	Suppe 3,00 €	Hauptgang 9,50 / 11,50 €	Hauptgang (vegetarisch) 9,50 € / 11,50 €	Dessert 3,00 €
Montag 20.07.2026	Kraftbrühe mit Grießklößchen	Hähnchenbrust in Curry-Mangosoße und Kräuterreis	Buntes Ofengemüse mit Feta, Gnocchi und Kräuterdip	Pfirsichjoghurt
Zusatzstoffe / Allergene	1A,3,7,9	1A,7	3,7,	7
Dienstag 21.07.2026	Schwäbische Brotsuppe mit Ei	Nudeln mit Schinken-Tomatensoße und bunten Blattsalaten	Bohnen-Ragout mit Paprika und Kräuterreis	Schokoladenpudding
Zusatzstoffe / Allergene	1A,3,7,9	1A,3,9,*	1A,9	7
Mittwoch 22.07.2026	Käse -Lauchsuppe	Rindergeschnetzeltes mit Bambussprossen, Röstli und Blattsalate	Rahmspinat mit Eieromelette und Kartoffeln	Aprikosenquark
Zusatzstoffe / Allergene	1A,7,9	1A,9	1A,3,7,9,	
Donnerstag 23.07.2026	Kraftbrühe mit Eierstich	Schumm - Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat	Gemüsemaultaschen mit Rahmgemüse	Buttermilchdessert
Zusatzstoffe / Allergene	1A,3,7,9	1A,3,7,9,10,*	1A,3,7,9	7
Freitag 24.07.2026	Brokkolirahmsuppe	Gedämpfter Rotbarsch in Kerbelsoße mit Butternudeln und Blattsalaten	Vegetarisches Linsenragout mit Gemüse und Makkaroni	Vanillecreme mit Birnen
Zusatzstoffe / Allergene	1A,7,9	1A,3,4,7,9,10,	1A,3,9	7
Samstag 25.07.2026		Gaisburger Marsch Eintopf	Apfelstrudel mit Vanillesoße	Obstsalat
Zusatzstoffe / Allergene		1A,3,9	1A,3,7,8A,8B	0
Sonntag 26.07.2026	Schwäbische Hochzeitssuppe	Putenbraten mit Spätzle und Marktgemüse	Blätterteigtasche mit Ratatouille, Hirtenkäse und Tomatenragout	Nougatmousse mit Schokolade
Zusatzstoffe / Allergene	1A,3,7,9	1A,9,12,16,17*	7,9	7

Unsere Nudeln sind glutenhaltig / *=Schweinefleisch

Wir verwenden jodiertes Speisesalz

Allergene und Zusatzstoffe können in einer Separaten Liste eingesehen werden

Allergene: 1 = Glutenhaltiges Getreide: 1A=Weizen, 1B= Roggen, 1C= Gerste,

2 = Krebstiere

6 = Sojabohnen

Zusatzstoffe: 12 = Schwefeldioxid u. Sulphite

19 = mit Phosphat