Speiseplan Mittagessen

vom

27.10.2025

bis

02.11.2025



Mittwochs "Schlemmermenü" auf Menü 2

1_W	Menü 1		Menü 2		Vegetarisch	
Mo.	Karottenrahmsuppe	a,c1,e	Karottenrahmsuppe	a,c1,e	Karottenrahmsuppe	a,c1,e
	Schweinegulasch		Tortelini	b,c1	Sellerieschnitzel	a,b,c1,e
	in Rahmsoße	a,c1,e	mit Fleischfüllung	a,c1,e	mit Kräutersoße	a,c1,e
	Maccaroni	a,b,c1	Kräutersoße	a,c1,e	Reis	a
27. Okt.	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Panna Cotta Creme	a,c1	Panna Cotta Creme	a,c1	Panna Cotta Creme	a,c1
	Fleischklößchensuppe	a,c1,e	Fleischklößchensuppe	a,c1,e	Suppe	a,c1,e
Di.	Gebackener		Ofenfrischer Fleischkäs	se 2,3,4,7	Falaffel	a,b,c1,e
	Quarkstrudel	a,b,c1	Bratensoße	c1,e	mit Tomatensoße	a,c1,e
	Vanillesoße	1,a	Kartoffelpüree	a	Gemüsereis	a,e
28. Okt.	Zwetschgenkompott		Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Frischobst		Frischobst		Frischobst	
Mi.	Grünkernsuppe	a,c1,e	Grünkernsuppe	a,c1,e	Grünkernsuppe	a,c1,e
	Geschnetzelte R-Leber	c1	Gebratene Hähnchenbr	r us † c1	Spinatpolenta	a,b,c1,e
	in Apfel-Zwiebelsoße	a,c1,e	Mediterane Art	9,e	mit Tomaten	
	Reis	a	Pariser Kartoffeln	а	und Käse überbacken	1,a
29. Okt.	Salat	c1,g	Salat	c1,g	Salat	c1,g
	Muffin	,b,c1,h1,h2	Muffin	,b,c1,h1,h2	Muffin	,b,c1,h1,h2
Do.	Gebrannte Grießsuppe	c1,c5,e,o	Gebrannte Grießsuppe	V c1,c5,e,d	Gebrannte Grießsuppe	c1,c5,e,o
	Paniertes Schnitzel	b,c1	Gelbes Gemüsecurry	V c1,e,d	Saitanwurst mit	b,c1
	Soße	a,c1,e	mit Kichererbsen	G c1,e	Nudeln	a,c1
	Karotten-Erbsengemüse	a,e	Basmatireis	A	Gemüserahmsoße	a,c1,e
30. Okt.	Kroketten	a,b,c1	Salat	N c1,g	Salat	c1,g
	Schokoladenpudding	a	veg. Schokopudding		Schokoladenpudding	a
	Muschelnudelsuppe	b,c1,e	Muschelnudelsuppe	b,c1,e	Suppe	a,b,c1,e
Fr.	Würstchengulasch	2,3,4,7	Geb. Tintenfischringe	b,c1,d	Eieromelette	a,b,c1
	in pikanter Soße	a,c1,e	Remouladensoße	3,a,b,g,d	mit Rahmspinat	a,c1,e
	Nudeln	b,c1	Kartoffelsalat	e	Kartoffeln	a
31. Okt.	Salat	c1,g	Salat	c1,g		
	Obstsalat	1	Obstsalat	1	Obstsalat	1
Sa.	Graupeneintopf	c1,e			Gemüseeintopf	е
	mit Gemüse	e			mit Kartoffeln	
1. Nov.	und Rindfleisch				Ravioli	a,b1c1,e
	Brötchen	c1			Brötchen	c1
	Bircher Müsli	5,a,c1,h1			Bircher Müsli	5,a,c1,h1
So.	Schweinebraten				Spätzlepfanne	b,c1
	in Rahmsoße	a,c1,e			mit Gemüse und Pilzen	e
	Spätzle	b,c1			Reibekäse	1,a
2. Nov.	Salat	c1,g			Salat	c1,g
	Buttermilchdessert	1,a			Buttermilchdessert	1,a

Das Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit! Auf Wunsch ist ein Beilagentausch zwischen den Menüs eines Tages möglich.

gez. Jürgen Waffenschmidt / Sascha Spaich / Jürgen Boeckstegers / Leitung Volker Brahner 4421

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit konservierungsstoffe 3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Geschmacksverstärker 5) geschwefelt 6) gewachst 7) mit Phospat 8) mit Süßungsmitteln 9) geschwärzt

Allergene: a) Milch einschl. Lactose b) Eier c) glutenhaltige Getreide[c1 Weizen, c2 Dinkel, c3 Roggen, c4 Gerste, c5 Hafer] d) Fisch e) Sellerie f) Erdnüsse g) Senf

h) Schalenfrüchte[h1 Mandeln, h2 Haseln., h3 Walnüsse, h4 Kaschuen., h5 Pecann., h6 Paran., h7 Pistazien, h8 Macadamian.]