

Speiseplan vom 10.11.2025-16.11.2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Königsberger Klopse in Kapernsoße  Salzkartoffeln	Rosenkohl- Kartoffelauflauf mit Schinken 	 veg. Klopse in Kapernsoße Salzkartoffeln
Dienstag	 Pfirsichkompott Rindergulasch Kaisergemüse  Kartoffelpüree ⁷ Himbeertraum	 Pfirsichkompott Hähnchenbrust mit fruchtiger Mangosoße  Eisbergsalat, Reis Himbeertraum	 Pfirsichkompott Gemüsebratling mit fruchtiger Mangosoße Eisbergsalat, Reis  Himbeertraum ⁷
Mittwoch	  Wurstgulasch mit Reiseinlage  Mousse au Chocolat ⁷	 Pikante Pflaume Kartoffelklöße ¹ mit Speck  Mousse au Chocolat ⁷	  Gemischter Salat mit gegrilltem Gemüse, Croutons, Americandressing Mousse au Chocolat ⁷
Donnerstag	 Hähnchen Cordon Bleu ¹ Brokkoli in Rahm ⁷  Salzkartoffeln Nusscreme ⁷	 Schweinegeschnetzeltes Tomatensalat  Reis Nusscreme ⁷	 Schnitzel Vales ¹ Brokkoli in Rahm ⁷  Salzkartoffeln Nusscreme ⁷
Freitag	 Roter Heringssalat ⁴  Bratkartoffeln	 Gegrilltes Fischfilet ⁴ , Zitronensoße ^{1,7} Salzkartoffeln  Grüner Salat mit Zitrone Waldmeistergötterspeise	  Rührei ³ Bratkartoffeln Grüner Salat mit Zitrone Waldmeistergötterspeise
Samstag	  Maultaschensuppe ¹  Kirschjoghurt	  Minifrikadellen Nudelsalat (kalt)  Kirschjoghurt	 veg. Frikadelle Nudelsalat (kalt)  Kirschjoghurt
Sonntag	 Spießbraten mit herzhafter Soße ¹ Gemüsemix  Salzkartoffeln Rote Grütze mit Vanillesoße ⁷	 Hähnchengeschnetzeltes Gemüsemix  Salzkartoffeln Rote Grütze mit Vanillesoße ⁷	  Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter ⁷ in Rahmsoße und Gemüsemix Salzkartoffeln Rote Grütze mit Vanillesoße ⁷

Vegetarisch



Allergene:

Erdnüsse ⁵

Senf ¹⁰

Zusatzstoffe:

geschwefelt ^e

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ⁱ

Fisch



Glutenhaltige Getreide ¹

Sojabohnen ⁶

Sesamsamen ¹¹

mit Farbstoff ^a

geschwärzt ^f

enthält eine Phenylalaninquelle ^k

Geflügel



Krebstiere ²

Milch ⁷

Sulfite ¹²

mit Konservierungsstoff ^b

gewachst ^g

mit Nitritpökelsalz ^m

Rindfleisch



Eier ³

Schalenfrüchte ⁸

Lupinen ¹³

mit Antioxidationsmittel ^c

mit Phosphat ^h

mit Nitrat ⁿ

Schweinefleisch



Fische ⁴

Sellerie ⁹

Weichtiere ¹⁴

mit Geschmacksverstärker ^d

mit Süßungsmittel ⁱ

Die Diätmahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert