

Speiseplan vom 03.11.2025-09.11.2025

	Menü 1	Menü 2	Menü 3
Montag	Kohlroulade mit Specksoße Salzkartoffeln 	Hackbällchen in Tomatensoße Gabelspaghetti ¹ 	veg. Kohlroulade mit deftiger Soße Salzkartoffeln 
Dienstag	Waldbeerjoghurt ⁷ Schweinegulasch ^{1,7} mit Paprika  Salzkartoffeln Vanille-Kekscreme ⁷	Waldbeerjoghurt ⁷ Hausmacher Knipp Gewürzgurke  Salzkartoffeln Vanille-Kekscreme ⁷	Waldbeerjoghurt ⁷ Schupfnudelpfanne ¹ mit Kürbis und Feta ⁷ 
Mittwoch	Gyrossuppe ^{1,7}  Apfelmus	Gefüllte Pfannkuchen ^{3,7} mit Heidelbeerfüllung  Apfelmus	Gemischter Salat mit Feta ⁷ , gerösteten Kichererbsen, Kräuterdressing ⁷  Apfelmus
Donnerstag	Hausgemachte Frikadelle ^{1,3,10} mit Jägersoße ^{1,7} Bohnen  Salzkartoffeln Kirschgötterspeise	Nudelauf ^{1,7} mit Gemüse Tomatensoße  Bunter Eisbergsalat Kirschgötterspeise	veg. Frikadelle ¹ mit Jägersoße ^{1,7} Bohnen  Salzkartoffeln Kirschgötterspeise
Freitag	Bauernfrühstück ^{1,3} Gurkenhappen	Cuxhavener Fischcurry ⁴ Gemüseeeinlage  Salzkartoffeln	Tortellini in Knoblauchspinat mit gebackenem Feta 
Samstag	Mandarinenquark ⁷	Mandarinenquark ⁷	Mandarinenquark ⁷
Samstag	Kartoffel-Karottensuppe ¹ mit Rauchenden  Obstsalat mit Vanillesoße ⁷	Hähnchen- Nudelpfanne ¹  Obstsalat mit Vanillesoße ⁷	Kartoffel-Karottensuppe mit veg. Bockwurst  Obstsalat mit Vanillesoße ⁷
Sonntag	Putenrollbraten mit Kräuterkruste Apfelrotkohl Kartoffelklöße ¹ Karamellpudding ⁷ 	Hotzenwälder Gratin ¹ mit Pilzen und Schinken  Karamellpudding ⁷	veg. Bratling ¹ Apfelrotkohl Kartoffelklöße ¹  Karamellpudding ⁷

Vegetarisch



Allergene:

Erdnüsse ⁵

Senf ¹⁰

Zusatzstoffe:

geschwefelt ^e

mit einer Zuckerart und Süßungsmittel ^j

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 Diätahlzeiten wird entsprechend den Kohlenhydrateinheiten portioniert