

Herzhaft Deftig	Hausmannskost	Vegetarisch
Menü 1 7,70 €	Menü 2 6,45 €	Menü 3 5,95 €
MONTAG 03.11.2025		
Hähnchenspieß Kräutersauce ^{1,a,a1,g} Gemüse ^g Reis	Gulaschbohrentopf mit grünen und weißen Bohnen Kartoffeln	Kartoffeltaschen mit Frischkäse- Kräuter-Füllung ^g Karotten-Kerbel-Ragout ^{g,i} Dessert ^g
DIENSTAG 04.11.2025		
Mini Grillhaxe ⁸ Bratensoße Sauerkraut ³ Püree ^{3,5,g,l}	Putenschnitzel in Eihülle ^{a,a1} Tomatensoße Mischgemüse Nudeln ^{a,a1,c,g}	Käsespätzle mit Zwiebeln ^{1,a,a1,c,g} Gemüse ^g Dessert ^g
MITTWOCH 05.11.2025		
Fruchtiges Putengeschnetzeltes mit Currysoße ⁱ Mischgemüse Reis	Lauch-Hackfleisch-Eintopf mit Schmelzkäse, Champignons und Kartoffeln ^g Dessert ^g	Gemüsegratin mit Kartoffeln in Sahnesoße ^{3,a,a1,g} Dessert ^g
DONNERSTAG 06.11.2025		
Königsberger Klopse mit Kapernsoße, dazu Erbsen und Möhren und Kartoffeln ^{a,a1,g}	Putenrollbraten ^{i,l} Rahmsoße ^g Karotten und Erbsen ^g Salzkartoffeln	Pfannkuchen ^{a,a1,c,g} Apfelmus ³ Zimt und Zucker ^{a,a1,c,g}
FREITAG 07.11.2025		
Matjes Hausfrauenart mit Äpfeln und Gurke in Sahnesoße ^{2,d} Salzkartoffeln	Soße nach Jäger Art Spirelli-Nudeln	Gemüsefrikadelle ^{a,a1,c} Tomatensoße Salzkartoffeln Dessert ^g

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), h = Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l