Speiseplan

KW 46



		1 (0 000
Herzhaft Deftig	Hausmannskost	Vegetarisch
Menü 1	Menü 2	Menü 3
7,70 €	6,45 €	5,95 €
MONTAG 10.11.2025		
Hühnerfrikassee ^{3,g} Reis	Bratwurst ⁸ Currysoße ^{1,11,17} Gurkensalat Bratkartoffeln ^{2,3,8}	Karotten-Rösti ^{a,a1,c,i} Kräuter Schmand ^g Dessert ^g
DIENSTAG 11.11.2025		
Spießbraten in Champignonrahm mit Bohnen und Klößen ^g	Maccheroni-Thunfisch-Auflauf	Blumenkohl-Kartoffelauflauf mit Schmand ^{a,a1,g} Dessert ^g
MITTWOCH 12.11.2025		
Schweineschnitzel ^{a,a1} Geschmorte Zwiebeln Kartoffelspeck Salat ^{1,2,c}	Erbseneintopf mit Kassler und Kochwurst ^{2,3,8,i} Dessert ^g	Vegetarisch gefüllte Paprika ^{2,a,a1,g} Salzkartoffeln Dessert ^g
DONNERSTAG 13.11.2025		
Hackfleischpfanne mit Weißkohl ^{g,j} Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel in Paprikasoße ^{2,3,a,a1} Salat Salzkartoffeln	Grießbrei ^{a,a1,g} Fruchtsoße
FREITAG 14.11.2025		
Seelachsfilet ^{a,a1,d,g} Paprikarahmsoße ^g Spinat ^g Salzkartoffeln	Hackfleischbällchen und Lauchragout ^{a,a1,c,g} Nudeln ^{a,a1,c,g}	Tortellini mit Tomatenwürfel in Käsesoße ^{2,a,a1,c,g} Dessert ^g

Legende der Allergene und Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff/en, 11 = mit Zuckerart/en und Süßungsmittel/n, 17 = koffeinhaltig, 2 = konserviert, 3 = mit Antioxidationsmittel, 8 = mit Phosphat/en, a = Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, a1 = Weizen, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschl. Laktose), i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxide und Sulphite >10 mg/kg oder 10mg/l