







Tag	Menü 1	Menü vegetarisch	
Montag 10.11.2025	Wurstgulasch _{1,2,3,7,I,p,SuG,w,w1} , Hörnchennudeln _{e,w,w1} Bananenjoghurt ₁	Buntes Kartoffelgratin 1,10,3,l,w,w1,x Bananenjoghurt	
Dienstag 11.11.2025	Linseneintopf mit Rauchfleisch 1,2,3,7,d,l,SuG,w,w1 Fruchtcocktail 1,3	Champignoncremesuppe Zucchini-Puffer e.w.w1, Zimtzucker Fruchtcocktail 1,3	
Mittwoch 12.11.2025	Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art sug,w,w1 ,Leipziger Allerlei ,Petersilienkartoffeln 1,1 Erdbeerkompott	Apfelmilchreis Erdbeerkompott	
Donnerstag 13.11.2025	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Karotten 1.d.l.w.w1 ,Dampfreis Kirschquarkdessert1	Eier in Senfsoße dep.w.w1 "Salzkartoffeln " Kirschquarkdessert	
Freitag 14.11.2025	Welsfilet 1,f,l,w,w1 ,Buntem Gemüse ı ,Salzkartoffeln 1,l Ananaskompott 3	Germknödel mit Kirschfüllung _{e,l,w,w1} ,Dessertsoße Vanillegeschmack _{1,l} Ananaskompott ₃	
Samstag 15.11.2025	Porreeeintopf mit Rindfleisch 1,I,w,w1 Götterspeise mit Dessertsoße 1,I	Blumenkohl-Käse-Medaillon (w,w1 ,Kräutersoße 1,d,l,w,w1 ,Kartoffelpüree) Götterspeise mit Dessertsoße 1,1	
Sonntag 16.11.2025	Putenrollbraten 'Möhrengemüse ۱٫۱ 'Salzkartoffeln ۱٫۱ Mandarine ₂	bunter Gemüseeintopf Mandarine ₂	

Allergene/Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 10 = geschwefelt, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 7 = mit Phosphat, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eierzeugnisse, f = Fisch und Fischerzeugnisse, I = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose, p = Senf und Senferzeugnisse, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide,