

Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü vegetarisch	
Montag 13.10.2025	Tomatensoße mit Jagdwurst ^{2,3,7,d,p,SuG,w,w1} , Hörnchennudeln ^{e,w,w1} Apfelmus ³	Zwetschgenknödel ^{e,l,n2,w,w1,w3} Apfelmus ³	
Dienstag 14.10.2025	Kassler ^{2,3,7,d,SuG} , Sauerkraut ^{2,3,SuG} , Kartoffelklöße Erdbeerkompott	Vegetarische Lasagne mit mediterranem Gemüse ^{1,d,l,w,w1} Erdbeerkompott	
Mittwoch 15.10.2025	Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art ^{SuG,w,w1} , Kartoffelsalat ^{1,2,4,p} Mandarinenkompott	Tortellini mit Käse-Spinatfüllung ^{e,l,w,w1} , Tomatensoße ^{1,d,l,w,w1} Mandarinenkompott	
Donnerstag 16.10.2025	Beefsteak ^{1,e,l,p,SuG,w,w1} , Zwiebelsoße ^{1,l} , Sauerkraut ^{2,3,SuG} , Kartoffelpüree ¹ Vanillequark ¹	Grillgemüse mit Feta ¹ Röstiecken Vanillequark ¹	
Freitag 17.10.2025	Heringshäckerle ^{5,f,p} Pellkartoffel, Gurkensalat ^{1,10,3,p,x}	gebackene Kartoffelpuffer ^{e,w,w1} , Gemüsebrühe mit Gemüse ^d , Zucker Portion Apfelmus ³	
Samstag 18.10.2025	Fischstäbchen ^{f,w,w1} , Möhrengemüse ^{1,l} , Kartoffelpüree ¹ Latte-Macchiato-Pudding ¹	Schupfnudelgemüsepfanne Latte-Macchiato-Pudding ¹	
Sonntag 19.10.2025	Gepökelte Rinderzunge ² , Stangenspargel ¹ , Butterkartoffeln ¹ Nuss-Nougatpudding ^{l,n,n2}	Grießbrei mit Zimt und Zucker ^{1,w,w1} Erdbeersoße Nuss-Nougatpudding ^{l,n,n2}	

Allergene/Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 10 = geschwefelt, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Süßungsmitteln, 7 = mit Phosphat, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eierzeugnisse, f = Fisch und Fischerzeugnisse, l = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose, n = Schalenfrüchte und Erzeugnisse, n2 = Haselnüsse, p = Senf und Senferzeugnisse, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide, w1 = Weizen, w3 = Gerste, x = Schwefeldioxide/Sulfite