

Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü vegetarisch	
Montag 24.11.2025	Bandnudeln _{e,w,w1} Sahniger Putengulasch _{l,w,w1} Bananenjoghurt _l	Bauernfrühstück vegetarisch _{5,e} Bananenjoghurt _l	
Dienstag 25.11.2025	Backfischfilet _{e,f,p,w,w1} ,mit Remolade _{1,3,5,e,l,p,w,w1} ,Bratkartoffeln ,Rote Beete ₅	Gemüselasagne Kirschkompott	
Mittwoch 26.11.2025	Cordon bleu, Hähnchen _{1,2,d,l,w,w1} ,Möhren- Kohlrabigemüse ,Salzkartoffeln _{1,l} Erdbeerkompott	Milchreis _l ,Butter _l ,Zimtucker Erdbeerkompott	
Donnerstag 27.11.2025	Leberwurstfülle _{w,w1} ,Sauerkraut _{2,3,SuG} ,Salzkartoffeln _{1,l} Nuss-Nougatpudding _{l,n,n2}	Rahmchampignons _{1,l,w,w1} ,Zwiebelmauke _{1,l} Nuss-Nougatpudding _{l,n,n2}	
Freitag 28.11.2025	Einmarinierter Hering _{1,5,e,l} Pellkartoffel Pfirsichkompott	Sellerieschnitzel _{1,d,l,w,w1} ,Kräutersoße _{1,d,l,w,w1} ,Kartoffelpüree _l Pfirsichkompott	
Samstag 29.11.2025	Kohlrabieintopf mit Rind _{1,d,l,w,w1} Karamellpudding _l	Hefeklöße _{e,w,w1} ,Heidelbeeren _l Karamellpudding _l	
Sonntag 30.11.2025	Gefüllte Hähnchenroulade _{l,p} ,Bratensoße _{w,w1} ,Möhrengemüse _{1,l} ,Salzkartoffeln _{1,l} Mandarine ₂	Eier in Senfsoße _{d,e,p,w,w1} ,Kartoffelpüree _l Mandarine ₂	

Allergene/Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Süßungsmitteln, 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