

Speisekarte



Tag	Menü 1	Menü vegetarisch	
Montag 27.10.2025	Gabelspaghetti _{e,w,w1} Rinderrahmgulasch ₁ Aprikosenjoghurt _{25,1}	gebackene Kartoffelpuffer _{e,w,w1} , Kräuterquark ₁ Aprikosenjoghurt _{25,1}	
Dienstag 28.10.2025	Möhreneintopf mit Rindfleisch _d Mangonus	gebratener Blumenkohl _{e,w,w1} , Kartoffelpüree ₁ Mangonus	
Mittwoch 29.10.2025	paniertes Hähnchenschnitzel _{7,w,w1} , Bratensoße _{w,w1} , Mischgemüse ₁ , Salzkartoffeln _{1,1} Apfelkompott	Grießbrei _{1,w,w1} , zerlassene Butter ₁ , Zimtucker Apfelkompott	
Donnerstag 30.10.2025	Gefüllte Paprika _{e,SuG,w,w1} , Bratensoße ,Dampfreis Himbeerpudding	gebackener Camembert _{1,w,w1} , Kartoffelecken Preiselbeeren Himbeerpudding	
Freitag 31.10.2025	Schlemmerfischfilet Bordelaise _{f,w,w1} , Dill - Senfsoße _{1,d,1,p,w,w1} , Broccoliröschen , Salzkartoffeln _{1,1} , Bohnensalat _{1,10,3,x}	Gefüllte Zucchini ₁ , Petersilienkartoffeln _{1,1} , Bohnensalat _{1,10,3,x}	
Samstag 01.11.2025	Weißkohleintopf mit Hackfleisch _{1,d,1,SuG} Sahnepudding ₁	Schwarzwurzelragout mit Pilzen _{1,3,d,1,w,w1,x} , Salzkartoffeln _{1,1} Sahnepudding ₁	
Sonntag 02.11.2025	Rinderroulade "Hausfrauen Art" _{2,3,7,p} , Mandarinenkompott, Apfelrotkohl _{25,3} , Salzkartoffeln _{1,1}	buntes Eierfrikassee _{1,d,e,1,w,w1} , Kartoffelpüree ₁ Mandarine ₂	

Allergene/Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 10 = geschwefelt, 2 = mit Konservierungsstoff, 25 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n), 3 = mit Antioxidationsmittel, 7 = mit Phosphat, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eierzeugnisse, f = Fisch und Fischerzeugnisse, l = Milch und Milcherzeugnisse einschl. Lactose, p = Senf und Senferzeugnisse, SuG = enthält Schwein und Gelatine, w = Glutenhaltiges Getreide, w1 = Weizen, x = Schwefeldioxide/Sulfite