# Speisekarte

dfm Dienste für Menschen

| Tag | Menü 1 | Menü vegetarisch | |
|---|---|---|---|
| Montag<br>29.09.2025 | Sahniger Putengulasch l,w,w1 ,Buntem Gemüse l<br>,Kartoffelklöße<br>Bananenjoghurt l | Bauernfrühstück vegetarisch 5,e<br>Bananenjoghurt l | |
| Dienstag<br>30.09.2025 | Königsberger Klopse e,SuG ,Salzkartoffeln 1,l<br>,Rote Beete 5 | Gemüselasagne<br>Kirschkompott | |
| Mittwoch<br>01.10.2025 | Cordon bleu, Hähnchen 1,2,d,l,w,w1 ,Möhren-<br>Kohlrabigemüse ,Salzkartoffeln 1,l<br>Erdbeerkompott | Milchreis l ,Butter l ,Zimtzucker<br>Erdbeerkompott | |
| Donnerstag<br>02.10.2025 | Leberwurstfülle w,w1 ,Sauerkraut 2,3,SuG<br>,Salzkartoffeln 1,l<br>Nuss-Nougatpudding l,n,n2 | Rahmchampignons 1,l,w,w1 ,Zwiebelmauke 1,l<br>Nuss-Nougatpudding l,n,n2 | |
| Freitag<br>03.10.2025 | Bratwurst 7 ,Sauerkraut 2,3,SuG ,Kartoffelpüree l<br>Buttermilchdessert Vanille-Birne l | Sellerieschnitzel 1,d,l,w,w1 ,Kräutersoße 1,d,l,w,w1<br>,Kartoffelpüree l<br>Buttermilchdessert Vanille-Birne l | |
| Samstag<br>04.10.2025 | Kohlrabieintopf mit Rind 1,d,l,w,w1<br>Karamellpudding l | Hefeklöße e,w,w1 ,Heidelbeeren 1<br>Karamellpudding l | |
| Sonntag<br>05.10.2025 | Gefüllte Hähnchenroulade l,p ,Bratensoße w,w1<br>,Möhrengemüse 1,l ,Salzkartoffeln 1,l<br>Mandarine 2 | Eier in Senfsoße d,e,p,w,w1 ,Kartoffelpüree l<br>Mandarine 2 | |

**Allergene/Zusatzstoffe:** 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 5 = mit Süßungsmitteln, 7 = mit Phosphat, d = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, e = Eier und Eierzeugnisse, 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

Guten Appetit wünscht das Küchenteam

Änderungen vorbehalten