X	42	Suppe – Nachtisch	Vegetarisch Menü I / blauer Strich	Für den kleinen Hunger Menü II / silber Deckel	Diätmenü Leichte Kost	Hausmannskost Menü III / roter Streifen	Kalt/Salat Menü 5 / Etikett	Übersicht/ Kennzeichnung Allergene:
Montag	20.10.2025	Grießsuppe Karamellpudding (B)	Mexikanische Reispfanne Grüner Salat (G)	Linsen (A), Spätzle (AF) 1 Paar Seiten (Sch/R 1+6)	Schweinegeschnetzeltes "Stroganoff Art" mit Fingermöhrchen und Spätzle BE 3,3 A,B,G.J	Curryhuhn Bombay Hähnchenfilet in Curryfrüchtesoße (AB) Tagliatelle (AF) Grüner Salat (G)	Thunfisch-Salat(D) Blattsalat,Thunfisch, Paprika,Tomate,Gurke Joghurtdressing Butter(B),Brötchen(A)	CAWO
Dienstag	21.10.2025	Geflügelcremesuppe Fruchtjoghurt	Sellerieschnitzel Paprikasoße (A) Bunte Nudeln (AF) Grüner Salat (G)	Griechische Hirtenrolle (Sch/R ABF) Bratensoße (R/A) Schwenkkartoffeln Balkangemüse	Milchreis mit Zimt bestreut und Sauerkirschen BE 4,3 F	Rindfleischfüllung in Käsesoße (AB)	Bunter Salat mit Putenstreifen, Tomate, Gurke 2/2 Eier (F), Dressing5,Butter, 1 Brötchen	A: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse B: Milch / -erzeugnisse C: Krebstiere /-
Mittwoch	22.10.2025	Kürbiscremesuppe Apfel	3 Marillenknödel (AB) Vanillesoße (B) Kompott	Schweinebraten (A) 2 Kartoffelklöße Krautsalat	Mini Frikadellen aus Rind und Schwein auf Schmorkohl mit Salzkartoffeln A1,C,L	Hähnchenfilet Milano paniert (AB) Tomatensoße Penne (A) Grüner Salat (G)	Salat "Provencale" Blattsalat, Friseesalat, Tomate, Speck (Sch/6) Gebr. Campignons, Balsamicod. Bu+Br.	D: Fisch / -erzeugnisse E: Weichtiere/-erzeugnisse F: Eier / Eiererzeugnisse G: Senf / -erzeugnisse H: Sesamsamen /- erzeugnisse
Donnerstag	23.10.2025	Broccolicremesuppe Puddingstrudel	Spaghetti (A) Carbonara (BF) Grüner Salat (G)	1 Fischfilet, paniert (AFG Kartoffelsalat Remouladensoße (AFG)5	Paniertes Hähnchen- Schnitzel mit Blumenkohl in Bechamelsauce und Petersilienkartoffeln	Rahmgulasch (AB) Vom Rind Spätzle (AF) Grüner Salat (G)	Knusprig gebackenes Fleischküchle (Sch/R/AF) mit versch. Salaten, Butter (B), 1 Brötchen (A)	I: Soja undSojaerzeugnisse J: Sellerie /-erzeugnisse K: Schalenfrüchte L: Erdnüsse / -erzeugnisse M: Schwefeldioxid / Sulfit N: Lupinen / -erzeugnisse
Freitag	24.10.2025	Gemüsecremesuppe Dessert	Makkaroni- Kartoffel Auflauf (ABF) Grüner Salat (G)	Paprikaschote gefüllt, Tomatensoße (AB) Reis	Schlemmerfiletschnitte "a la bordelaise" Seelachs mit Kräutern Karotten, Salzkartoffeln BE:3,4 A1,D,G	Gemischter Braten (Sch/R/A) Spätzle (AF) Grüner Salat (G)	Fleischsalat (Sch/AFG 1,5,6) Mit 2/2 Tomate 2 Brötchen (A)	Sch=Schwein, R=Rind Anmerkung/Zusatzstoffe: 1: Phosphat 2: Farbstoff 3: Antioxidationsmittel 5: Konservierungsstoff
Samstag	25.10.2025	Suppe Dessert			Sahnegeschnetzeltes vom Schwein feine Pariser Karotten und Spätzle Nudeln A1,G	Fleischkäse (Sch/R) Zwiebelsoße (A) Röstkartoffeln Rote Beete		6: Nitritpökelsalz Unsere Salate werden frisch zubereitet. Es handelt sich um leicht verderbliche Lebensmittel. Wir bitten Sie keine Reste
Sonntag	26.10.2025	Suppe Dessert			Schweinebraten Bayerische Art in Bratensoße Apfelrotkraut, Klöße BE: 4,0 C,L	Sauerbraten (AG) Spätzle (AF) Rohkostsalat		aufzubewahren. Änderungen bleiben der Küche vorbehalten.