

KW 45	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 03.11.2025	Lauchcremesuppe Vanillepudding (B)	Brokkoli-Kartoffel Auflauf (AB) Grüner Salat (G)	Spaghetti (A) „Bolognese“(BF) Grüner Salat (G)	Hähnchenbrustfilet „natur“ in würziger Soße mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree G,L	Geschnetzeltes Huhn mit Champignons und und Lauchstreifen Kräutersoße (AB) Reis	Mexikanischer Salat Blattsalat,Mais,Kidney- Bohnen,Karotten,Papr. Kräuterdressing Butter(B),Brötchen(A)	 A: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse B: Milch / -erzeugnisse C: Krebstiere / -erzeugnisse D: Fisch / -erzeugnisse E: Weichtiere/-erzeugnisse F: Eier / Eiererzeugnisse G: Senf / -erzeugnisse H: Sesamsamen / -erzeugnisse I: Soja undSojaerzeugnisse J: Sellerie /-erzeugnisse K: Schalenfrüchte L: Erdnüsse / -erzeugnisse M: Schwefeldioxid / Sulfid N: Lupinen / -erzeugnisse Sch=Schwein, R=Rind <u>Anmerkung/Zusatzstoffe:</u> 1: Phosphat 2: Farbstoff 3: Antioxidationsmittel 5: Konservierungsstoff 6: Nitritpökelsalz
Dienstag 04.11.2025	Geflügelcremesuppe Gebäck (ABF)	Spaghetti (A) in fruchtiger Tomatensoße (A) Grüner Salat(G)	Fleischküchle (AF) Bratensoße (A) Spinat (A) Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn mit Zimt und Zucker Bestreut, dazu Apfelkompott A1,C,G	Putenrahmgulasch (ABJ) 2 Semmelknödel (AF) Grüner Salat(G)	Thunfisch-Salat(D) Blattsalat,Thunfisch, Paprika,Tomate,Gurke Joghurtdressing Butter(B),Brötchen(A)	
Mittwoch 05.11.2025	Tomatencremesuppe Banane	2 Pfannkuchen (ABF) mit Kompott	Rinderbraten (A) Bandnudeln (AF) Karottensalat	Gabelspaghetti mit Tomaten- Gemüsebolognese A1,C,L	Geröstete Maultaschen (Sch/R AF) Mit Ei (F) Kartoffelsalat	Nudelsalat (AF) Mit Schinken 5+6, 1 Brötchen (A)	
Donnerstag 06.11.2025	Steinpilzcremesuppe Fruchtjoghurt (B)	Gemüsebolognese Spaghetti (A) Grüner Salat	Fischfilet paniert (AFG) Kartoffelsalat Remouladensoße (AFG) 5	Hühnersuppentopf Hausmacherart Hühnerfleisch Hörnchennudeln, Lauch Karotten BE: 3,0 A1,C	Putenrahm- Geschnetzeltes (AB) Reisrisotto Grüner Salat (G)	Blattsalat mit gebr. Speck (Sch/6), Croutons (AG) Parmesanraspel(B) Kräutercreaming, Butter (B) 1 Brötchen (A)	
Freitag 07.11.2025	Spargelcremesuppe Wackelpudding	Gemüseschnitzel Paprikasoße (A) Bunte Nudeln (AF) Grüner Salat (G)	Schinkennudeln(AF)6 Mit Ei, Bratensoße (ABIJ) Bohnensalat Nachtisch	Fischpfanne „Seemann“ Fischfrikadelle paniert Gemüse und Kartoffel Würfel in heller Soße A1,D,G	Kräutersteak (SCHW.) Bratensoße (R/A) Röstkartoffeln Grüner Salat	Bunter Salat mit Chicken Nuggets (AI) Tomate, Gurke,2/2 Ei, Gartenkräuterdressing (G), Butter (B), ein Brötchen (A)	
Samstag 08.11.2025	Suppe Dessert			Jägerschnitzel natur Champignonrahmsoße ZucchiniGemüse Kartoffelpüree BE:2,8 A,B,J	Gemüsefrikadelle (AJG) Bratensoße (R/A) Mischgemüse Salzkartoffeln		
Sonntag 09.11.2025	Suppe Dessert			Herzhaftes Gulasch Vom Schwein mit einer Gemüsemischung und Salzkartoffeln L	Schweinebraten mit (A) Tomatensoße Spaghetti (A) Grüner Salat (G)		Unsere Salate werden frisch zubereitet. Es handelt sich um leicht verderbliche Lebensmittel. Wir bitten Sie keine Reste aufzubewahren. Änderungen bleiben der Küche vorbehalten.