


KW 47	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 17.11.2025	Minetrone Schokopudding	Käsespätzle (ABF) Grüner Salat (G)	Hähnchenbrustfilet Natur in Champignon- soße(AB) Reis Grüner Salat (G)	Kartoffelsuppe Norddeutsche Art mit Geschnittener Bockwurst M	Rahmschnitzel (Sch/AB) Spätzle (AF) Grüner Salat (G)	Salat „Provencale“ Blattsalat, Friseesalat, Tomate, Speck (Sch/6) Gebr. Campignons, Balsamicod. Bu+Br.	 <p>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 und Sojaerzeugnisse J: Sellerie / -erzeugnisse K: Schalenfrüchte L: Erdnüsse / -erzeugnisse M: Schwefeldioxid / Sulfit N: Lupinen / -erzeugnisse Sch=Schwein, R=Rind <u>Anmerkung/Zusatzstoffe:</u> 1: Phosphat 2: Farbstoff 3: Antioxidationsmittel 5: Konservierungsstoff 6: Nitritpökelsalz</p> <p>Unsere Salate werden frisch zubereitet. Es handelt sich um leicht verderbliche Lebensmittel. Wir bitten Sie keine Reste aufzubewahren.</p> <p>Änderungen bleiben der Küche vorbehalten.</p>
Dienstag 18.11.2025	Kürbis- cremesuppe Gebäck	Blumenkohlkäse- Medaillons (ABF) Tomatensoße Penne (A) Grüner Salat (G)	Hackbraten (SCH/RAF) Bratensoße (ABIJ) Erbsen und Möhren Salzkartoffeln	Kirschenmichel Süßer Brötchen- Sauerkirschaufauf mit Zucker und Zimt BE 3,9 A,B,F	Asia Pfanne „süß sauer“ (A) mit Putenfleisch Wokgemüse und Woknudeln (AF)	Thunfisch-Salat(D) Blattsalat,Thunfisch, Paprika,Tomate,Gurke Joghurtdressing Butter(B),Brötchen(A)	
Mittwoch 19.11.2025	Blumenkohlcremesuppe Fruchtjogurt	3 Kartoffeltaschen Gefüllt mit Frischkäse (B) und Kräutern Butterbohnen	Schweinebraten „Mailänder Art“ (A) Tomatensoße Spaghetti (A) Grüner Salat (G)	Herzhafter Wirsingintopf mit Minifrikadellen und Kartoffeln A1,C,L	Holzfallersteak (SCHW.) Bratensoße (R/A) Röstkartoffeln Grüner Salat (G)	Bunter Salat mit Putenstreifen, Tomate, Gurke 2/2 Eier (F), Dressing5,Butter, 1 Brötchen	
Donnerstag 20.11.2025	Kartoffelsuppe Mandarine	Soja Bolognese Spaghetti (A) Grüner Salat(G)	1 Backfischfilet (AFG) Kartoffelsalat Remouladensoße (AFG)5	Fischstäbchen dazu Kräutersoße und Petersilienkartoffeln A1,C,D,G,M	Frische Champignons In Rahmsoße (AB) Zwei Semmelknödel (AF) Grüner Salat (G)	Knusprig gebackenes Fleischküchle (Sch/R/AF) mit versch. Salaten, Butter (B), 1 Brötchen (A)	
Freitag 21.11.2025	Kräutercremesuppe Grießpudding	Milchreis (B) mit Früchten	Currywurst (1+3) Ketchup Röstkartoffeln	Pfannkuchen Florentin Mit Blattspinat- zusammengemischt, Käse Tomatensoße A1,C,G	Hirschgulasch In Preiselbeersoße Spätzle (AF) Grüner Salat (G)	Käse (B) Salami (Sch/R) Nudelsalat (AF) 3+5+6 2 Brötchen (A)	
Samstag 22.11.2025	Suppe Dessert			Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Sahnesauce und Salzkartoffeln A1,G,L	Veg. Frühlingsrolle (AFI) mit süß-sauer Soße Risi-Bisi		
Sonntag 23.11.2025	Suppe Dessert			Lasagne Bolognese Rind und Schwein Überbacken mit Käse A1,G,L	Hähnchenschnitzel paniert (A), Geflügelsoße(A), Salz- Kartoffeln, Karottenscheiben		

Tabelle2

Bunter Salat mit Käse-
Schinkenstreifen (B) 6
Tomate,Ei,Gurken
Kräuterdressing
Butter (B) Brötchen (A)

Bunter Salat mit Käse-
Schinkenstreifen (B) 6
Tomate,Ei,Gurken
Kräuterdressing
Butter (B) Brötchen (A)

Bunter Salat mit Käse-
Schinkenstreifen (B) 6
Tomate,Ei,Gurken
Kräuterdressing
Butter (B) Brötchen (A)

Bunter Salat mit Käse-
Schinkenstreifen (B) 6
Tomate,Ei,Gurken
Kräuterdressing
Butter (B) Brötchen (A)

