

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 „Provencal“ Blattsalat, Friseesalat, Tomate, Speck (Sch/6) Gebr. Campignons, Balsamicod. Bu+Br.	
Dienstag	18.11.2025	Kürbis- cremesuppe Gebäck	Blumenkohlkäse- Medaillons (ABF) Tomatensoße Penne (A) Grüner Salat (G)	Hackbraten (SCH/RAF) Bratensoße (ABIJ) Erbse und Möhren Salzkartoffeln	Kirschenmichel Süßer Brötchen- Sauerkirschauflauf 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)	A: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse B: Milch / -erzeugnisse C: Krebstiere / - erzeugnisse
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 Wirsingeintopf mit Minifrikadellen und Kartoffeln A1,C,L	Holzfällersteak (SCHW.) Bratensoße (R/A) Röstkartoffeln Grüner Salat (G)	Bunter Salat mit Putenstreifen, Tomate, Gurke 2/2 Eier (F), Dressing5, Butter, 1 Brötchen	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
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)	I: Soja und Sojaerzeugnisse J: Sellerie / -erzeugnisse K: Schalenfrüchte L: Erdnüsse / -erzeugnisse M: Schwefeldioxid / Sulfit N: Lupinen / -erzeugnisse Sch=Schwein, R=Rind Anmerkung/Zusatzstoffe: 1: Phosphat 2: Farbstoff 3: Antioxidationsmittel 5: Konservierungsstoff 6: Nitritpökelsalz
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)	Unsere Salate werden frisch zubereitet. Es handelt sich um leicht verderbliche Lebensmittel. Wir bitten Sie keine Reste aufzubewahren.
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		Änderungen bleiben der Küche vorbehalten.
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)

