

KW	48	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	24.11.2025	Grießsuppe (ABIJ)  Karamellpudding (B)	Sonnenblumenkern Bolognese Spaghetti (A) Grüner Salat (G)	Linsen (A), Spätzle (AF) 1 Paar Saiten (Sch/R 1+6)	Gemüsenuedeln „Landfrau“ Rigatoni in heller Gemüsesoße Broccoli und Möhren A1,G	Curryhuhn Bombay Hähnchenfilet in Curryfrüchtesoße (AB) Tagliatelle (AF) Grüner Salat (G)	Thunfisch-Salat Blattsalat, Thunfisch, Zwiebelringe, Mais, Gurke, Kräuterdressing, Butter(B), 1 Brötchen (A)	  A: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse B: Milch / -erzeugnisse C: Krebstiere / -erzeugnisse
Dienstag	25.11.2025	Geflügelcremesuppe  Fruchtjogurt (B)	Makkaroni-Kartoffel Auflauf (ABF) Grüner Salat (G)	Griechische Hirtenrolle (Sch/R ABF)  Bratensoße (R/A) Schwenkkartoffeln Balkangemüse	Hähnchenbrust in heller Bratensoße verfeinert mit Apfelmarkt Gemüsereis mit Möhrenstreifen und Romanescoröschen L	Tortellini (AF) mit Rindfleischfüllung in Käsesoße (AB) Grüner Salat (G)	Bunter Salat mit Putenstreifen, Tomate, Gurke, 2/2 Eier (F), Dressing 5, Butter (B), 1 Brötchen (A)	
Mittwoch	26.11.2025	Kürbiscremesuppe  Apfel	Sellerschnitzel Paprikasoße (A) Bunte Nudeln (AF) Grüner Salat (G)	Schweinebraten (A)  2 Kartoffelklösse Krautsalat	Milchreis mit Zimt bestreut und Sauerkirschen BE 4,3 F	Rahmgulasch (AB) vom Rind  Spätzle (AF) Grüner Salat (G)	Salat „Provencal“ Blattsalat, Friseesalat, Tomate, in Speck (Sch/6) gebr. Champignons Balsamicodressing,, Butter (B), ein Brötchen (A)	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	27.11.2025	Broccolicremesuppe  Puddingstrudel (B)	Spaghetti (A) „Carbonara“ (BF) Grüner Salat (G)	Fleischkäse (Sch/R) Warm Zwiebelsoße (A) Röstkartoffeln Rote Beete	Rinderleber „Berliner Art“ Zwiebelsoße, Apfel, Karotte, Kartoffelpüree BE3,9 A,B,J	Hähnchenfilet „Milano“ paniert (AB)  Tomatensoße Penne (A) Grüner Salat (G)	Knusprig gebratenes Fleischküchle (Sch/R AF)  mit verschiedenen Salate, 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	28.11.2025	Gemüsecremesuppe  Fruchtmus	Kaiserschmarrn (ABF) Apfelmus (5)	Rotbarschfilet Paniert (ABF)  Kartoffelsalat Remouladensoße (AFG5)	Schlemmerfiletschnitte „a la bordelaise“ Seelachs mit Kräutern Karotten, Salzkartoffeln BE:3,4 A1,D,G	Putenspieß  Pusztasoße (A) Reis Grüner Salat (G)	Fleischsalat (Sch AFG) 1+5+6  mit 2/2 Tomaten 2 Brötchen (A)	Unsere Salate werden frisch zubereitet. Es handelt sich um leicht verderbliche Lebensmittel. Wir bitten Sie keine Reste aufzubewahren.
Samstag	29.11.2025	Suppe  Dessert			Hähnchentaler 4 Pfeffer Hähnchentaler in 4 Pfefferrahlsößen dazu Steinpilzrisotto BE 3,8 A,B,J	Currywurst (1+3) Ketchup Röstkartoffeln		Änderungen bleiben der Küche vorbehalten.
Sonntag	30.11.2025	Suppe  Dessert			Spießbraten- hausgemacht mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln L,M,N	Schweinebraten „Mailänder Art“ (A) Tomatensoße Spaghetti (A) Grüner Salat (G)		