

MENÜ 1(auch als Mini) (ohne Kennzeichnung)

MENÜ 2

(rot gekennzeichnet)

MENÜ 3 Schonkost

(schwarz gekennzeichnet)

29.09. Mo Erbse Eintopf, mit Kasselerwürfel und Kartoffelwürfel, dazu 1 Scheibe Brot und Dessert a1,F,I

Kohlroulade mit Speck-Zwiebel-Soße 3, dazu Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,I

Hähnchenbrustfilet in milder Curryrahmsoße 10, Früchten, dazu Risotto, Dessert a1,F,G,I 3,5 BE

30.09. Di Geflügelberragout mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree a1,F,G,I,J

Seelachs paniert mit Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln Wachsbrechbohnen Salat a1,F,G,I,C

Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsoße 10, dazu Pariser - Karotten und Kartoffeln a1,F,I 3,0 BE

01.10. Mi Eisbeinfleisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Kompott a1,F,G,I,J

Hähnchenpfanne Ungarisch mit Letscho und Tomatenwürfel, dazu Nudeln, Obst a1,F,I

Hühnersuppeintopf mit Gemüse- und Reiseinlage, Dessert, F,I 3,0 BE

02.10. Do Hackessauce mit Champignons, dazu Spaghetti und Obst a1,F,G,I

Gedünsteter Seelachs in Dillsoße 10, dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat 5, a1,F,G,I,J ,

Bauernhacksteak mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln, a1,C,F,G,I

03.10. Fr Feiertag

Paprikarahmschnitzel mit Paprikarahmsauce, dazu Salzkartoffeln, Farmersalat, Obst a1,C,F,G,I

Hähnchenfrikassee mit Spargelstücken und Gemüsereis dazu Obst G,F,I,a1 3,5 BE

MENÜ 2(auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

04.10. Sa Schnittbohne Eintopf mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1,F,I

Ofenfischer Hackbraten, 4 mit Soße 10, dazu Mischgemüse Salzkartoffeln, Dessert a1,C,F,G,I 3,0 BE

05.10. So Kasselerbraten mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße, Obst a1,F,G,I,J

Rindersauerbraten mit Soße 10 und Brokkoli, Kartoffeln, dazu Obst a1,F,G,I,J 4,0 BE

1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Geschmacksverstärker
4 = mit Phosphat
5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Antioxidationsmittel
7 = gewachst
8 = kann Geräten enthalten
9 = mit Natrippökelsalz
10 = gebunden mit Johanneskernmehl oder Quarkermehl

Allergene:
A = Gluten
a1 = Weizen, a2 = Roggen
a3 = Gerste, a4 = Hafer
B = Krebstiere
C = Eier
D = Fisch;
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Laktose
h1 = Mandeln,
h2 = Haselnüsse
h3 = Walnüsse
h4 = Kaschnüsse
h5 = Pecannüsse
h6 = Paranüsse
h7 = Pistazien
h8 = Macadamia
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichtiere
X = kann Spuren von Allergenen enthalten

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Mo

Thunfischsalat

mit frischen Tomaten, Zwieb. u. Bohnen,
dazu 1 Baguettebr. mit Butter, Des. a1,G

Di

Fruchtpokal „Jogger Becher“

Sahnequark mit Früchten, Schokoladen-
raspeln und Bircher Müsli, a1,a2,a3,a4,G

Mi

Paniertes Schnitzel

mit Garnitur, Senfübchen und
Farmersalat, a1,G

Do

Wurstsalat

mit Gurke und Zwiebeln, dazu Brot und
Butter, Obst, a1,G

Fr

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott,
dazu Obst a1

Vegetarische Bolognese,

dazu Spaghetti und Chinakohlsalat mit
Dressing, Dessert G,F,I

Champignonpfanne

Frische Champignons in Sahnesoße, dazu
bunte Nudeln und Salat, Dessert, a1,F,G,I,J

Vegane Hackbällchen

mit einer Spinatkäsesoße, dazu Risotto,
Obst a1,F,I,G

Feiertag

MENÜ 7 Sondermenü

Hirschrollbraten „Diana“

mit Waldpilzen in Preiselbeerrahmsoße,
Rosenkohl, 2 Th. Klöße, Dessert, A,F,G,I

Rehulasch mit Rahmchampignon

dazu frische Eierspätzle mit
Chinakohlsalat, Dressing, Obst,A,C,F,G,I

Hasenflecker

in Wacholderrahmsoße, dazu Rotkohl,
2 Th. Klöße, Dessert, A,F,G,I

Wildschweinbraten

mit Soße, dazu Schnupfnudel und
Waldorfsalat, Obst,A,C,F,G,I

Täglich

Von

Montag – Donnerstag

Änderungen vorbehalten
Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

mit frischen Salaten der Saison u.
Putenbruststreifen, Kürbiskerne,
Mandarinen, Croutons,
Kräuterdressing, 1 Brötchen
a1,G,C

MENÜ 8

Kesselgulasch

mit Brötchen und Obst
a1,F,I

Montag bis Donnerstag

40. Woche

Abendbrot vom 29.09. bis 05.10.2025

Änderungen vorbehalten

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat _{A, C, G, I, J, F}

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Hausmacher Silze

mit Remouladensoße und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

Allergene:

- A = Gluten
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch/Lactose
- H = Schalenfrüchte
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid
- M = Lupinen
- N = Weichtiere
- X = kann Spuren von Allergenen enthalten

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten

- 9 = mit Nitrit Pökelsalz
- 10= gebunden mit Johanniskeermehl oder Guarkeermehl

Abendbrot vom 29.09. bis 05.10.2025

Änderungen vorbehalten

Salami-Käseplatte

Salami und Schnittkäse, dazu 2 Brötchen und Butter _{A, G}

Räucherfischplatte

mit Garnitur, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Hausmacher Wurstplatte

3 verschiedene Sorten Wurst, Gewürzgurke, dazu 2 Scheiben Mischbrot und Butter _{A, G}

Schinkenröllchen

mit Nudelsalat _{A, C, G, I, J, F}

Käseplatte

2 versch. Sorten Schnittkäse, 1 Käsecke, dazu 2 Scheiben Pumpernickel und Butter _{A, G}

Hausmacher Silze

mit Remouladensoße und 2 Scheiben Mischbrot _{A, C, G, I, J, F}

Geflügelsalat

mit Spargel, Ananas und Champignons, dazu 1 Baguettebrötchen und Butter _{A, G, C, F, I, J}

Allergene:

- A = Gluten
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch/Lactose
- H = Schalenfrüchte
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid
- M = Lupinen
- N = Weichtiere
- X = kann Spuren von Allergenen enthalten

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoff
- 3 = mit Geschmacksverstärker
- 4 = mit Phosphat
- 5 = mit Süßungsmittel
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = gewachst
- 8 = kann Gräten enthalten

- 9 = mit Nitrit Pökelsalz
- 10= gebunden mit Johanniskeermehl oder Guarkeermehl