



46. Woche

Kundenname:
Tour:

MENÜ 1 (auch als Mini)		(ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2		(rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost		(schwarz gekennzeichnet)
10.11.	Mo	Linse Eintopf mit Suppengrün und Kartoffeln, 2 Wiener, 4 dazu Brot, Dessert a1, G, I, J	Schweinekammbraten mit Soße, dazu Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln, Dessert a1, F, G, I, J			Hähnchenbrust natur mit Soße 10, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Dessert a1, F, G, I, J 3, 0 BE	Eiw. 17 Fett 9 KH 40 KJ 1313 Kcal 316	
11.11.	Di	3 gebratene Gehacktesklößchen auf Schwarzwurzel mit Holländischer Soße, dazu Salzkartoffeln, a1, C, F, G, I, J	Panierte Jagdwurst, 4, 9 mit Soße, dazu Kartoffelpüree und Gurkensalat a1, G, I, J			Fischragout 10 mit Gemüsestreifen in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln, Obst a1, F, G, I, J 3, 5 BE	Eiw. 41 Fett 17 KH 32 KJ 1933 Kcal 462	
12.11.	Mi	Schweinesteak mit Letschosoße und Risotto, dazu Farmersalat, a1, F, G, I, J	Krakauer 9 auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffeln, Obst G, F, I, J			Schweinegulasch mit Rahmsoße, dazu Spiralen a1, G, und Wachsbrechbohnsensalat 3, 0 BE	Eiw. 33 Fett 10 KH 36 KJ 1433 Kcal 341	
13.11.	Do	Spaghetti Carbonara mit Schinken und Speck, Käserahmsoße, dazu Spaghetti und Reibekäse, Obst 9, a1, G, I, J	4 Eierkuchen mit heißen Sauerkrischen, Kompott a1, C, G			Bratklops mit Soße, und Brokkoli, dazu Salzkartoffeln 10, a1, C, F, G, I, J 3, 0 BE	Eiw. 51 Fett 18 KH 41 KJ 2339 Kcal 487	
14.11.	Fr	Putenschnitzel mit Soße, dazu Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln a1, F, G, I, J	Seelachsfilet paniert mit Senfsoße, dazu Salzkartoffeln, fruchtig Krautsalat a1, F, G, I, J			Rinderschmorbraten mit Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln, a1, F, G, I, J 3, 0 BE	Eiw. 26 Fett 27 KH 51 KJ 2353 Kcal 563	
15.11.	Sa	Wirsingroulade in Speck-Zwiebelsoße, Kartoffeln, Dessert a1, F, I						
16.11.	So	Geschmorte Schweinebackchen mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Th. Klöße, Obst a1, F, G, I, J						

MENÜ 2 (auch als Mini)

MENÜ 3 Schonkost

BE- Berechnung bezieht sich nur auf Sättigungsbeilage und Dessert

- 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 Nifitripökelsalz
10 = gebunden mit Johannessermehl od. 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

Russische Eier

2 halbe Eier mit Lachsersatz, Sardellen,
auf Fleischsalat, Baguette, Dess. a1,C,G,J

Di

Schwarzwälder Quarkpokal

mit Vanillequark, Sauerkirschen
und Schokostreuseln 1,G

Mi

Geflügelsalat

mit Spargel, Champignons und Ananas,
Baguettebrötchen, Obst a1,C,F,G,I,J

Do

Paniertes Schweineschnitzel

mit Nudelsalat, dazu Senf a1,C,F,G,I,J

Fr

Tomaten-Gurkensalat

mit Mozarellastreifen, dazu
Baguettebrötchen a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

1 großer Hefekloß

mit Schokofüllung, warme Vanillesoße,
1 Käsebrötchen a1,G

Makkaroniaufauf

mit Champ. u. Brokkoli in Käse-Sahne-
Soße, gem. Salat, Dressing, Dessert a1,C,G

Schupfnudel-Gemüsepfanne

in Butter gebraten, mit Sahnesoße
und frischen Kräutern, Obst, a1,C,F,G,I,J

2 Eierpaddys

auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln,
Obst a1,G,I,J,C

Tortellini gefüllt a1,C,F,G,I,J

mit Käse und Spinat, dazu Tomatensoße
u. gem. gem. Salat, Dress. Dessert

MENÜ 7 Sondermenü

Jägerschnitzel

mit frischen Pilzen in Kräuterrahm,
Salzkart. u. Krautsalat, Dessert a1,C,F,G,I,J

Holsteiner Schnitzel

mit Speck, Zwiebeln u. Käse über-
backen, Gratin, gem. Salat, Des., a1,C,F,G,I,J

Cordon bleu vom Schwein

mit Bratensoße, dazu Röstitaler und
Gurkensalat, Obst, a1,C,F,G,I,J

Parmesanschnitzel a1,C,F,G,I,J

mit Tomatenspaghetti, dazu gemischter
Salat, Dressing, geriebener Käse, Dessert

Schmandschnitzel a1,C,F,G,I,J

mit Schmandcreme überbacken
Kartoffelspalten, gem. Salat, Dress. Obst

Täglich

Von

Montag bis Freitag

MENÜ 5

SALATPOKAL

Frische Salate der Saison
Schinkenstreifen,
Cocktail Dressing, Paprika,
Kürbiskerne, Croutons,
Mandarinen, dazu 1 Brötchen
9,a1,G

MENÜ 8

Grießbrei a1,G

mit einem großen Becher
Erdbeerkompott,
Zucker und Zimt

Montag bis Freitag

46. Woche

Abendbrot vom 10.11. bis 16.11.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst),
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot ^a

Di

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
^{A, C, J, L, G}

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
^{A, C, J, L, G}

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse),
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel ^{A, G}

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
2 Scheiben Mischbrot und Butter ^{A, G}

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate,
dazu Butter und Baguettebrötchen ^{A, G}

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot ^{A, G}

Allergene:

A = Gluten
B = Krebstiere
C = Ei
D = Fisch
E = Erdnüsse
F = Soja
G = Milch/Lactose
H = Schalenfrüchte
I = Sellerie
J = Senf
K = Sesamsamen
L = Schwefeldioxid
M = Lupinen
N = Weichfrüchte
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
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl

Abendbrot vom 10.11. bis 16.11.2025

Änderungen vorbehalten

Mo

Aufschnittplatte (mit 3 Sorten Wurst),
dazu saure Gurke, Butter und
2 Scheiben Mischbrot ^a

Di.

Herings-Dillhappen
mit 2 Scheiben Mischbrot
^{A, C, J, L, G}

Mi

Schnitzel paniert
mit Kartoffelsalat
^{A, C, J, L, G}

Do

Gemischte Käseplatte
(verschiedene Sorten Käse),
Butter und 2 Scheiben Pumpernickel ^{A, G}

Fr

Streichwurstplatte
Leber-, Tee- und Mettwurst, Gurke, Tomate,
2 Scheiben Mischbrot und Butter ^{A, G}

Sa

Käsesalat
mit Gurke und Tomate,
dazu Butter und Baguettebrötchen ^{A, G}

So

Schinkenplatte
(roher Schinken, gekochter Schinken)
Butter und 2 Scheiben Vollkornbrot ^{A, G}

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 = Weichfrüchte
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
Johanniskernmehl oder
Guarkernmehl