



44. Woche

Kundename:
 Tour:

MENÜ 1(auch als Mini)		(ohne Kennzeichnung)	MENÜ 2		(rot gekennzeichnet)	MENÜ 3 Schonkost		(schwarz gekennzeichnet)
26.10. Mo	Erbseintopf ⁹ 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 Curryrahmsauce, Früchten, dazu Risotto, Dessert a1, F, G, I 3,5 BE		Eiw. 36 Fett 25 KH 41 KJ 2297 Kcal 551	
27.10. Di	Geflügelberragout mit Rotkohl, dazu Kartoffelpüree a1, F, G, I, J		Seelachsfilet paniert ⁸ mit Kräutersauce dazu Salzkartoffeln und Bohnenalat a1, F, G, I, J		Gedünstetes Putenfilet mit Rahmsauce, dazu Pariser- Karotten und Kartoffeln a1, F, I 3,0 BE		Eiw. 40 Fett 26 KH 48 KJ 2297 Kcal 573	
28.10. Mi	Eisbeinflisch ⁹ auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree und Senf, dazu Kompott a1, F, G, I, J		Makkaroni mit Schinken ⁴ und einer Käsesauce, dazu Krautsalat a1, F, G, I, J		Hühnersuppeintopf mit Gemüse- undReiseinlage, Dessert F, I 3,0 BE		Eiw. 38 Fett 20 KH 36 KJ 2467 Kcal 594	
29.10. Do	Paprikarahmschnitzel mit Paprikarahmsauce, dazu Salzkartoffeln und Farmersalat a1, C, F, G, I		Hähnchenpfanne Ungarisch mit Letscho und Tomatenwürfel, dazu Nudeln, Obst a1, F, I		Bauernhacksteak mit Soße, Käse, Röstzwiebeln, dazu Speckbohnen und Kartoffeln a1, C, F, G, I		Eiw. 32 Fett 18 KH 36 KJ 1705 Kcal 406	
30.10. Fr	Gehacktesauce mit Champignons, dazu Spaghetti und Obst a1, F, G, I		Dicke Rippe geräuchert und gepökelt ⁹ auf Bayrisch Kraut, dazu Salzkartoffeln a1, F, I, I		Gedünsteter Seelachs ⁸ in Dillsauce, dazu Salzkartoffeln mit Gurkensalat 5, a1, F, G, I, J 3,0 BE		Eiw. 25 Fett 34 KH 36 KJ 2423 Kcal 576	
MENÜ 2 (auch als Mini)								
31.10. Sa	Schnittbohneentopf mit 2 Krakauer Würstchen 4, Speck und Zwiebeln, dazu 1 Brötchen, Dessert a1, F, I		Ofenfrischer Hackbraten ⁴ mit Soße, dazu Mischgemüse, Salzkartoffeln, Dess. a1, C, F, G, I, J 3,0 BE		Ofenfrischer Hackbraten ⁴ mit Soße, dazu Mischgemüse, Salzkartoffeln, Dess. a1, C, F, G, I, J 3,0 BE		Eiw. 30 Fett 22 KH 35 KJ 1887 Kcal 332	
01.11. So	Kasselerbraten ⁹ mit Soße, dazu Rotkohl und 2 Thüringer Klöße, Obst a1, F, G, I, J		Rindersauerbraten mit Soße und Brokkoli, Kartoffeln, dazu Obst a1, F, G, I, J 4,0 BE		Rindersauerbraten mit Soße und Brokkoli, Kartoffeln, dazu Obst a1, F, G, I, J 4,0 BE		Eiw. 46 Fett 21 KH 40 KJ 2663 Kcal 637	

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 Natriumpökelsalz

10 = gebunden mit Johannesskernmehl oder Quarktermehl

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 Kaschunüsse

h5 Pecannüsse

h6 Paranüsse

h7 Pistazien

h8Macadamia

I = Sellerie

J = Senf

K = Sesamsamen

L = Schwefeldioxid

M = Lupinen

N = Weichtiere

X = kann Spuren von Allergenen enthalten

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 = Kaschunüsse
 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

1 = mit Farbstoff
 2 = mit Konservierungsstoff
 3 = mit Geschmacksverstärker
 4 = mit Phosphat
 5 = mit Süßungsmittel
 6 = mit Antioxidationsmittel
 7 = gewaschen
 8 = kann Gräten enthalten
 9 = mit Nitritpökelsalz
 10 = gebunden mit Johannesskermehl
 oder Quarkmehl

MENÜ 4 Kaltmenü

(grün
gekennzeichnet)

Geflügelsalat

mit Spargelstücken, Ananas und Champignons, dazu Bag. Brötchen a1,G,C,J

Mo

6 Kartoffelpuffer

mit einer großen Portion Apfelkompott, dazu Obst a1

(gelb
gekennzeichnet)

Hähnchenbrust natur

mit Gorgonzolasoße und Reis Eisbergsalat, Dressing, Dessert 9,a1,G,I,J

Di

Gebratene Hähnchenkeule

mit ½ Pfirsich und Ananasscheiben, dazu bunter Nudelsalat a1,C,F,G,J

Mi

Quarkpokal „Birne Helene“

Schokoquark mit Birnen überzogen mit Vanillesoße G

Do

Paniertes Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat, Garnitur und Senflübchen a1,C,G,I,J

Fr

Ungarischer Rindfleischsalat

mit Baguettebrötchen und Butter a1,G

MENÜ 6 Vegetarisch

(gelb
gekennzeichnet)

2 Brokkoli Nussecken

mit Holländischer Soße dazu Kartoffeln und Dessert a1,C,F,G,I,J,M1,b2,h7

Vegane Hackbällchen

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

5 Vegetarische Mantaschen

mit Kräuterrahmsoße dazu Gurkensalat Dessert, a1,G

MENÜ 7 Sondermenü

Krustenbraten

mit Soße dazu 2 Th Klöße und Krautsalat, Dessert a1,G,I,J

Lachsfilet 8

auf Blattspinat mit Bandnudeln, dazu Dessert a1,G

Schweinesteak

mit Tomaten-ZucchiniGemüse überbacken dazu Grüne Bandnudeln, Dessert a1,F,G,I,J

Gebackene Kalbsleber

mit Apfel-Röstzwiebelsoße, dazu Püree und Gurkensalat, Dessert a1,I,J,G

Täglich

von

Montag – Freitag

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit

MENÜ 5

Salatpokal

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

MENÜ 8

Chili Con Carne

mit Schweinefleisch, Paprika, Mais Rote Bohnen und Reis, Obst a1,F,I

Montag bis Freitag

44. Woche

Abendbrot vom 26.10. – 01.11.2026

KW 44

Änderungen vorbehalten

Mo

Salami-Käseplatte

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

Mo

Salami-Käseplatte

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

Di

Räucherfischplatte

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

Di.

Räucherfischplatte

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

Mi

Hausmacher Wurstplatte

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

Mi

Hausmacher Wurstplatte

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

Do

Schinkenröllchen mit Nudelsalat

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

Allergene:

!

Do

Schinkenröllchen mit Nudelsalat

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

Allergene:

Fr

Käseplatte

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

Fr

Käseplatte

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

Sa

Hausmacher Stülze mit Remouladensoße und

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

Sa

Hausmacher Stülze mit Remouladensoße und

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

So

Geflügelsalat

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

So

Geflügelsalat

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

- 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 Nitrit Pökelsalz
10 = gebunden mit Johanniskeermehl oder Quarkmehl

- 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 Nitrit Pökelsalz
10 = gebunden mit Johanniskeermehl oder Quarkmehl