

Speiseplan KW: 45 vom 03.11.2025 bis 09.11.2025

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten,
reichhaltiges Salatbuffet.

täglich ein

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 03.11.2025	Hauptgang	Gebräunte Kohlroulade mit kräftiger Soße und Kartoffelbeilage	S,A,Z,8,G	Schichtauflauf vom jungen Kohl mit Kartoffelbeilage und cremiger Soße	A,Z,G,M
	Nachspeise	Schokoladenpudding	M,A,1	Schokoladenpudding	M,A,1
 Dienstag 04.11.2025	Hauptgang	Geschmorte Schweineschulter badische Art an buntem Kartoffelpüree	S,M,A,Z,G,8,1,2	Gebackene Gemüsetaler an buntem Kartoffelpüree und Schnittlauchsoße	A,Z,G,M,1,2,3
	Nachspeise	Kirschquark	M,A,1,2,3	Kirschquark	M,A,1,2,3
 Mittwoch 05.11.2025	Hauptgang	Zarte Hähnchenbrust auf mediterraner Nudel-/ Gemüsepfanne	C,A,Z,G,8	Sahniger Milchreis mit Zimt & Zucker, dazu Mandarinenkompott	A,Z,1,2,3,M
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 Donnerstag 06.11.2025	Hauptgang	Chili cone carne mit reicher Gemüse-/ Bohneneinlage und Baguette	B,A,Z,8,1,2,3	Vegetarisches Chili mit Soja und reicher Gemüse-/ Bohneneinlage an Baguette	A,Z,M,G,1,2,3,So
	Nachspeise	Rhöner Schmandcreme	M,A,2	Rhöner Schmandcreme	M,A,2
 Freitag 07.11.2025	Hauptgang	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Rahmspinat	F,A,Z,G,M,1	Luftiger Spinatauflauf mit Gemüsestreifen und Soße vom Gouda	A,Z,M,1,G
	Nachspeise	Panna Cotta an Karamellsoße	M,A,	Panna Cotta an Karamellsoße	M,A
 Samstag 08.11.2025	Hauptgang	Deftige Kartoffelsuppe mit Einlage von Wiener Würstchen und Bauernbrot	A,Z,S,8,2,3	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Croutons und Bauernbrot	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurt- Pfirsich/ Maracuja	M,A,1,2	Joghurt- Pfirsich/ Maracuja	M,A,1,2
 Sonntag 09.11.2025	Hauptgang	Zarter Putenbraten in Rahmsoße an Reis und geschwenkten Möhren	C,A,Z,8,G	Hausgemachter Möhrengatin an Reis und Kräutersoße	A,Z,M,G
	Nachspeise	Eis	M,1,2,3	Eis	M,1,2,3

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Für Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen Ihnen die Küchenmitarbeiter zur Verfügung. Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Diätassistentin.

Fleischsorte: S. Schweinefleisch | B. Rindfleisch | C. Geflügel | L. Lamm

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 4. Antioxidationsmittel, 5. Phosphat, 6. Nitrate u. Nitrite, Pökelsalz, 13.