

Speiseplan KW: 46 vom 10.11.2025 bis 16.11.2025 NR:5

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten, reichhaltiges Salatbüfett.

täglich ein

| | | Menü 1 | Zst / All | Menü 2 - Vegetarisch | Zst / All |
|--------------------------|-------------------------|---|------------------------------|--|-------------------------------|
| Montag 10.11.2025 | Hauptgang Nachspeise | Zartes Hähnchenfilet in fruchtiger Currysoße mit Kokosreis Karamellpudding | C,A, Z, 2,3 M,A,1 | Sojasteak in fruchtiger Crurry- soße mit Kokosreis Karamellpudding | A,Z,M ,2,3 M,A,1 |
| Dienstag 11.11.2025 | Hauptgang Nachspeise | Sahnige Schinkennudeln mit Garnitur vom Champignon Pfirsichquark | S,Z,A ,2,3, G M,2,3 | Bunte Nudel- / Gemüsepfanne mit sahniger Champignonsoße Pfirsichquark | A,Z,M ,G2,3 ,G M,A,2 |
| Mittwoch 12.11.2025 | Hauptgang Nachspeise | Schweineschnitzel Jäger Art an Karotffelbeilage und feinen Erbsen Frisches Obst | S,A,Z ,2,3 | Hausgemachte Apfellasagne mit Vanillesoße Frisches Obst | A,Z,2, 3,G,1 |
| Donnerstag 13.11.2025 | Hauptgang Nachspeise | Fleischkäse mit Spiegelei und kräftiger Soße an Brat- kartoffeln Birnen-/ Ingwerdessert | S,A,Z ,8, M,A,2 | Gekochte Eier in Gemüse-/ Senfsoße mit Kartoffelbeilage Birnen-/ Ingwerdessert | A,Z,M ,G,2 м, д 2 3 |
| Freitag 14.11.2025 | Hauptgang Nachspeise | Pochiertes Seehechtfilet in Dill- soße mit buntem Gemüsereis Cappuccinocreme | F,A,Z ,G,M M,1,A | Bunter Reis- / Gemüseaufauf mit Käsehaube und Tomaten- soße Cappuccinocreme | A,Z,2, ,GM M,1,A |
| Samstag 15.11.2025 | Hauptgang Nachspeise | Bunter Gemüse-/ Nudeleintopf mit kräftiger Rindfleischeinlage und Brötchen Joghurtdessert Kirsch | R,A,Z ,B,G, M,A,1 | Vegetarischer Gemüse-/ Nudeleintopf mit Brötchen Joghurtdessert Kirsch | A,Z,G M,A,1 |
| Sonntag 16.11.2025 | Hauptgang Nachspeise | Rahmgulasch vom Schwein mit Butterspätzle und Gemüse- garnitur Eis | S,A,Z ,G,8 M,A,1 | mtit Tofubratling und Käsesoße Eis | A,K,G ,M,So M,A,1 |

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.