

Speiseplan KW: 46 vom 09.11.2026 bis 15.11.2026

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten,
ein reichhaltiges Salatbuffet.

täglich

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarsich	Zst / All
 Montag 09.11.2026	Hauptgang	Geschnetzeltes Gyros Art	C,A,Z ,8	Vegetarisch geschnetzeltes Gyros mit Tzaziki und buntem Gemüse	A,Z,M ,G,So
	Nachspeise	Nusspudding	M,A,1	Nusspudding	M,A,1
 Dienstag 10.11.2026	Hauptgang	Spaghetti Carbonara Art (Sahnesoße mit Schinken, Pilzen und Gemüse)	S,A,Z ,8,2, G,M	Spaghetti Carbonara Art (Vegetarische Sahnesoße mit Pilzen, Gemüse und Käse)	A,Z,2, 3,M, G
	Nachspeise	Sahniger Ananasquark	M,A,Z 3	Sahniger Ananasquark	M,A,Z 3
 Mittwoch 11.11.2026	Hauptgang	Schweineschnitzel Zigeuner Art mit Kartoffelbeilage und saisonalem Blatt-/ Schnittsalat	S,A,Z ,12,3	Gefüllter Germknödel mit Vanillesoße	A,Z,M ,G,1, 2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 Donnerstag 12.11.2026	Hauptgang	Buntes Geflügelragout in heller Soße an Nudeln und Gemüse vom Markt	C,A,Z ,G,M	Vegetarisches Gemüse-/ Spargelragout auf Nudeln	A,Z,G ,M
	Nachspeise	Buttermilchdessert	M,A,1	Buttermilchdessert	M,A,1
 Freitag 13.11.2026	Hauptgang	Backfisch an Sauce Tartar mit Kartoffeln und Brokkoligemüse	F,A,Z ,M,1, 2,3	Gratin vom Brokkoli auf Kartoffelsockel mit Parmesanhaube, Sauce Tartar und Salat vom Sellerie	A,Z,M ,G,2, 3
	Nachspeise	Leichte Kokoscreme	M,A,1	Leichte Kokoscreme	M,A,1
 Samstag 14.11.2026	Hauptgang	Tomatis. Eintopf von weißen Bohnen mit Gemüse, gebrat. Fleischbällchen und Brötchen	S,A,Z ,G	Tomatis. Eintopf von weißen Bohnen mit Gemüse, Käsewürfel Feta & Brötchen	A,Z,M ,G
	Nachspeise	Joghurtdessert Kirsch	M,A,1	Joghurtdessert Kirsch	M,A,1
 Sonntag 15.11.2026	Hauptgang	Wacholderbraten vom Jungschwein an Schupfnudeln und bunter Kohlpfanne	S,A,Z ,8,G,	Semmelkloß mit Champignonragout und Buttergemüse	A,Z,M ,G,2, 3
	Nachspeise	Eis	M,A,1	Eis	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.

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

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