

Speiseplan KW: 47 vom 17.11.2025 bis 23.11.2025

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten,
reichhaltiges Salatbuffet.

täglich ein

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 17.11.2025	Hauptgang	Hackfleisch-/ Lauchgratin auf Kartoffelsockel mit Bechamelsoße	B,A,Z ,G,M, 8	Lauch-/ Kartoffelgratin mit Emmentalerhaube und Bechamelsoße	A,Z,G ,M
	Nachspeise	Pistazienpudding	M,A,1	Pistazienpudding	M,A,1
 Dienstag 18.11.2025	Hauptgang	Lecker gefüllte Tortellini in aromatischer Tomatensoße mit Garniur von Reibekäse	S,A,Z ,8,2,3 ,M	Vegetarisch gefüllte Tortellini mit aromatischer Tomatensoße und Garnitur vom Reibekäse	A,Z,2, 3,M, G
	Nachspeise	Sahniger Pflaumenquark	M,1,A 2	Sahniger Pflaumenquark	M,1,A 2
 Mittwoch 19.11.2025	Hauptgang	Geflügelbratwurst mit Rahmsoße, Kartoffelbeilage und Leipziger allerlei	C,A,Z ,	Sahniger Grießbrei mit fruchtigem Pflaumenkompott	A,Z,M ,G,1, 2,3
	Nachspeise	Frisches Obst		Frisches Obst	
 Donnerstag 20.11.2025	Hauptgang	Mild geräuchertes Kasseler an Kräuterpüree und fruchtigem Sauerkraut	S,A,Z ,8,2,3	Schupfnudel-/ Krautpfanne mit bunter Gemüsesoße	A,Z,M ,G,2, 3
	Nachspeise	Nougatcreme	M,1,A 2	Nougatcreme	M,1,A 2
 Freitag 21.11.2025	Hauptgang	Gebackenes Schollenfilet mit hausgemachter Remoulade und zweierlei Kartoffelsalat	F,A,Z ,M,G, 1,2,3	Gebackenes Gemüseschnitzel mit hausgemachter Remoulade und zweierlei Kartoffelsalat	A,Z,G ,M1,2 ,3
	Nachspeise	Reisdessert Trautmannsdorf	M,1,Z 3 A	Reisdessert Trautmannsdorf	M,1,Z 3 A
 Samstag 22.11.2025	Hauptgang	Cremiger Erbseneintopf mit Gemüse-/ Kartoffeleinlage und gerösteten Schinkenwürfeln	S,A,Z ,8	Vegetarischer Erbseneintopf mit Landbrot	A,Z,G ,
	Nachspeise	Joghurtdessert Mango	M,A,1 2	Joghurtdessert Mango	M,A,1 2
 Sonntag 23.11.2025	Hauptgang	Rinderschmorbraten in kräftiger Soße mit Kartoffelgratin und Selleriegemüse	R,A,Z ,B,M, G	Gebackener Sellerie in würziger Kruste mit Tomatensoße und Kartoffelgratin	A,Z,G ,2,3
	Nachspeise	Eis	M,1,A	Eis	M,1,A

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.