



28.09. – 04.10.2026

	Menü 1	Menü 2 (leicht verträglich)	Menü 3 (Vegetarische Kost)
Montag	paniertes Schnitzel <i>(Schwein)</i> ^a mit Salzkartoffeln und Tomaten-Paprikagemüse ^{5 a h} Obst der Saison	Hühnerfrikassee ^{2 5 a h l} <i>(mit Champignons und Spargel)</i> mit Reis und Salat (Joghurtdressing) ^{e l} Obst der Saison	Gemüsefrikadelle ^{a e} mit Brocolisauce ^{5 a h l} Kartoffelpüree ^{2 l} und Salat (Balsamicodressing) Obst der Saison
Dienstag	4 Rostbratwürstchen <i>(Schwein)</i> ^{3 i} mit Bratensauce ^{5 a h} Kartoffelpüree ^{2 l} und Sauerkraut ^{2 5 a h i} Vanillepudding ^{1 l}	Hähchengeschnetzeltes ^{5 a h l} mit Salzkartoffeln und Möhren Vanillepudding ^{1 l}	Nudeln ^a mit Gorgonzola-Sahnesauce ^{5 a h l} <i>(mit Blattspinat)</i> und Salat (Italiendressing) Vanillepudding ^{1 l}
Mittwoch	hausgemachter Kartoffelsalat ^{4 6 e i} <i>(mit Ei und Gurke)</i> mit paniertem Seelachsfilet ^{a f} und Zitronenecke Madeleines ^{a e j l}	Putensteak mit Geflügelsauce ^{5 a h l} Reis und Broccoli Madeleines ^{a e j l}	pikante Gnocchi- Gemüsepfanne ^{2 a h} mit Salat (Joghurtdressing) ^{e l} Madeleines ^{a e j l}
Donnerstag	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{a e l} mit Salzkartoffeln Schnittlauchsauce ^{5 a h l} und Salat (Balsamicodressing) Fruchtjoghurt ^l	Hackbraten <i>(Schwein)</i> ^{a e h i j} mit Rahmsauce ^{5 a h l} Kartoffelpüree ^{2 l} und Kohlrabigemüse ^{5 a h l} Fruchtjoghurt ^l	Milchreis ^l mit Zimt und Zucker und heißen Kirschen Fruchtjoghurt ^l
Freitag	rheinischer Heringstipp ^{2 6 e f l} mit Salzkartoffeln und Salat (Joghurtdressing) ^{e l} Schokoladenpudding ^{1 l}	Rührei ^e mit Salzkartoffeln und Rahmspinat ^{5 a h l} Schokoladenpudding ^{1 l}	veg. Pizza ^{2 a e l} nach „Art des Hauses“ mit Salat (Joghurtdressing) ^{e l} Schokoladenpudding ^{1 l}
Samstag	grüner Bohneneintopf ^{5 a h} mit Kartoffelwürfel und Mettwurst <i>(Schwein)</i> ^{2 4 h i} Kompott	Reiseintopf ^{5 a h} mit Gemüse und Hühnerfleisch Kompott	grüner Bohneneintopf ^{5 a h} mit Kartoffelwürfel Kompott
Sonntag	Brühe Royal ^{5 a e h l} Rinderroulade ^{h i} mit Bratensauce ^{5 a h} Herzoginkartoffeln ^l und Kaisergemüse Karamellpudding ^l	Brühe Royal ^{5 a e h l} Rinderroulade ^{h i} mit Bratensauce ^{5 a h} Salzkartoffeln und Kaisergemüse Karamellpudding ^l	Brühe Royal ^{5 a e h l} Gemüsepfanne mit Nudeln ^{a h} Kokoscurrysauce ^{5 a h l} und Salat (Italiendressing) Karamellpudding ^l

Änderungen vorbehalten

W 3

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
2 mit Antioxidationsmittel
3 mit Phosphat
4 mit Konservierungsstoff
5 mit Geschmacksverstärker

6 mit Süßungsmittel
7 geschwefelt
8 geschwärzt
9 gewachst
10 enthält Phenylalaninquelle (Aspartam)

Allergene

a Weizen b Roggen c Gerste d Hafer
e Eier f Fisch
g Sesam h Sellerie
i Senf j Soja k Erdnuss
l Milch einschl. Laktose

m Mandeln n Haselnüsse o Walnüsse
p Pistazien q Lupinen r Krebs-, Schalentiere
s Schwefeldioxid/Sulphite t Weichtiere
u Dinkel v Kamut w Cashewnuss
x Pecanuss y Paranuss z Macadamia