



13.10. – 19.10.2025

	Menü 1	Menü 2 (leicht verträglich)	Menü 3 (Vegetarische Kost)
Montag	gefüllte Paprikaschote (<i>Schwein/Rind</i>) mit Tomatensauce ^{5 a h} und Reis Obst der Saison	3 vegetarische Maultaschen ^{2 4 a e l} in kräftiger Brühe ^{5 a h} mit Gemüsestreifen und Salat (Frenchdressing) ^{e i} Obst der Saison	Schwenkkartoffeln mit frischem Kräuterquark ^{5 a h l} und Salat (Italiendressing) Obst der Saison
Dienstag	paniertes Seelachsfilet ^{a f} mit Remouladensauce ^{1 e i} Salzkartoffeln und Gurkensalat ⁱ Vanillepudding ^{1 l}	Frikadelle vom Schwein ^{a e} mit Sauce ^{5 a h l} Kartoffelpüree ^{2 l} und Blumenkohl-Broccoli Vanillepudding ^{1 l}	Spaghetti ^a mit Basilikumpesto ^{4 e l m} und Salat (Joghurtdressing) ^{e l} Vanillepudding ^{1 l}
Mittwoch	Currywurst (<i>Schwein</i>) ^{1 3 5 a h i} mit Kartoffelwedges und Salat (Balsamicodressing) Madeleines ^{a e j l}	Rheinische Kartoffelcremesuppe ^{5 a h l} mit Geflügelwienerwurst ^{2 3 4} Madeleines ^{a e j l}	Kürbis-Falafel (<i>4 Stück</i>) mit Kräuterdipp ^{5 a h l} Curry-Reis und Ratatouillegemüse ^{5 a h} Madeleines ^{a e j l}
Donnerstag	Spaghetti „Carbonara“-Art ^{1 4 5 a h l} mit Putenschinken ^{2 3 4 5 h i} , Zwiebeln und Salat (Italiendressing) Fruchtjoghurt ^l	Putensteak mit Sauce ^{5 a h l} Spätzle ^{a e} und ZucchiniGemüse ^{5 a h} Fruchtjoghurt ^l	5 kleine Frühlingsrollen ^{1 4 5 a g j k} mit Sauce süß-sauer ^{1 5 6 10 a h i j} Reis und Salat (Balsamicodressing) Fruchtjoghurt ^l
Freitag	Fischfilet „Bordelaise“ ^{a f} mit Kartoffelpüree ^{2 l} und Salat (Joghurtdressing) ^{e l} Schokoladenpudding ^{1 l}	Rührei ^e mit Salzkartoffeln und Rahmspinat ^{5 a h l} Schokoladenpudding ^{1 l}	schwäbische Käsespätzle ^{1 4 5 a e h l} <i>mit Zwiebeln</i> mit Salat (Italiendressing) Schokoladenpudding ^{1 l}
Samstag	grüner Erbseneintopf ^{5 a h} mit Bockwurst (<i>Schwein</i>) ^{2 3 4} Kompott	italienischer Gemüseintopf ^{5 a h} mit Nudeln ^a und Rinderhackbällchen ^{a e h i} Kompott	grüner Erbseneintopf ^{5 a h} Kompott
Sonntag	Brühe Royal ^{5 a e h l} Hähnchenbrustfilet mit Sauce ^{5 a h l} Reis und Kaisergemüse Karamellpudding ^l	Brühe Royal ^{5 a e h l} Hähnchenbrustfilet mit Sauce ^{5 a h l} Reis und Kaisergemüse Karamellpudding ^l	Brühe Royal ^{5 a e h l} gebratene Schupfnudeln ^{a h} mit Tomatenpesto ^{4 e l m} und Salat (Frenchdressing) ^{e i} Karamellpudding ^l

Änderungen vorbehalten

W 1

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