



17.11. – 23.11.2025

	Menü 1	Menü 2 (leicht verträglich)	Menü 3 (Vegetarische Kost)
Montag	Gemüseknusperschnitzel ^a mit Salzkartoffeln und Balkangemüse ^h Obst der Saison	2 Königsberger Klopse (Schwein) ^{a e} in Kapernsauce ^{2 5 a h i l} Kartoffelpüree ^{2 l} und Rote-Bete-Salat ⁶ Obst der Saison	veganes Gemüsecurry ^{5 a h} mit Reis und Salat (Italiendressing) Obst der Saison
Dienstag	Krakauer Bratwurst (Schwein) ^{2 3 4 i} mit Senf ⁱ Bratkartoffeln und Krautsalat ^{2 6} Vanillepudding ^{1 l}	gedünstetes Seelachsfilet ^f mit Dillsauce ^{5 a h i l} Salzkartoffeln und Broccoli Vanillepudding ^{1 l}	gebratene Gnocchis ^a mit buntem Gemüse in Rahm ^{5 a h l} und Salat (Frenchdressing) ^{e i} Vanillepudding ^{1 l}
Mittwoch	paniertes Hähnchenschnitzel ^a mit pikantem Dipp ^{1 4 6 10 h i l} Salzkartoffeln und Möhren Madeleines ^{a e j l}	vegetarische Minestrone ^{5 a h} mit Gemüse und Nudeln ^a Madeleines ^{a e j l}	vegetarische Gemüse-Bolognese ^{5 a h} mit Vollkornnudeln ^a und Salat (Joghurtdressing) ^{e l} Madeleines ^{a e j l}
Donnerstag	hausgemachte Gemüse-Lasagne ^{1 3 5 a e h l} mit Kräutersauce ^{5 a h l} Fruchtjoghurt ^l	Möhren bürgerlich ^{5 l a h} mit Geflügelbratwurst ^{3 i} und Senf ⁱ Fruchtjoghurt ^l	Tellerrösti mit Spinathaupe ^{5 a h} und Käse überbacken ^{1 4 l} Salat (Frenchdressing) ^{e i} Fruchtjoghurt ^l
Freitag	Spanische Paella ^{1 f l r t} (mit Fisch, Meeresfrüchten und Hähnchen) mit Salat (Joghurtdressing) ^{e l} Schokoladenpudding ^{1 l}	Eieromelette ^{e l} mit Salzkartoffeln und Kaisergemüse in Rahm ^{5 a h l} Schokoladenpudding ^{1 l}	hausgemachter Kaiserschmarrn ^{a e l} mit Rosinen ⁷ Vanillesauce ^{1 l} und Apfelmus ² Schokoladenpudding ^{1 l}
Samstag	grüner Bohneneintopf ^{5 a h} mit Kartoffelwürfel und Mettwurst (Schwein) ^{2 4 h i} Kompott	Gemüse-Kartoffeleintopf ^{5 a h} mit Geflügelwienervurst ^{2 3 4} Kompott	Gemüse-Kartoffeleintopf ^{5 a h} Kompott
Sonntag	Brühe Royal ^{5 a e h l} Hähnchenbrustfilet mit Kräutersauce ^{5 a h l} Salzkartoffeln und Blumenkohl mit Bröseln ^{a l} Karamellpudding ^l	Brühe Royal ^{5 a e h l} Hähnchenbrustfilet mit Kräutersauce ^{5 a h l} Salzkartoffeln und Blumenkohl Karamellpudding ^l	Brühe Royal ^{5 a e h l} Kartoffeltaschen ^l gefüllt mit Frischkäse mit Tomatensauce ^{5 a h} und Salat (Balsamicodressing) Karamellpudding ^l

Änderungen vorbehalten

W 2

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