

Herbst-Speiseplan

gültig vom:

10.11.2025

bis

16.11.2025

KW 46

RW 5

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Klassisches Menü	Paprika- rahmschnitzel 1,a,f,g,i Zwiebelböhnchen 1,4,g Röstiecken	Erbseneintopf mit Mettwurstscheiben 1,2,3,4,10,f,g,i,j	Geschnetzeltes nach "Gyros Art" 4,10,f,i,j,l Krautsalat 3 Djuwetschreis f,i	Seelachs, paniert a,d,j mit Senfsauce a,g,i,j Rahmspinat g Salzkartoffeln	Schweineragout nach ungarischer Art a,g,i Spiralnudeln 1,a	Spitzkohleintopf mit Hackfleisch 1,f,g,i	Schweinebraten "Hubertus" mit Mischpilzsauce 3,a,f,i,l Gemüse "Eskorial" Petersilienkartoffeln
Leichtes Menü	Makkaroni 1,a,g nach "Bologneser Art" 1,2,10,g,i Eisbergsalat mit Joghurtdressing c,g,i	Hähnchenfiletspieß mit Geflügelsauce a Pariser Karotten i Salzkartoffeln	Geflügelfrikadelle a,c mit Tomatensauce g Buttergemüse g Farfalle-Nudeln 1,a	Putensteak 1 "Esterhazy" Gemüse 1,i Salzkartoffeln	Kartoffel-Gemüse- Auflauf c,f,g,i mit Schnittlauchsauce a,g	Gemüseeintopf "Gärtnerin" mit Bockwurstscheiben 2,3,8,f,i	Schweinebraten "Hubertus" mit Mischpilzsauce 3,a,f,i,l Gemüse "Eskorial" Petersilienkartoffeln
Vegetarisches Menü	vegetarische Kohlroulade a,c,f,g,i mit Kartoffelpüree 1,g	Eierpfannkuchen mit Apfel-Zimt-Füllung a,c,g dazu Vanillesauce g	Gemüseplätzchen a,c mit Schmanddip 1,3,c,g	Frühlingsrolle a,c,i mit Asiadip Reis	Backcamembert a,g mit gefüllter Preiselbeerbirne 3 Baguette a	Gemüseeintopf "Gärtnerin" i	Gemüseschnitzel 1,a,i Käsesauce a,g Gemüse "Eskorial" Petersilienkartoffeln
Dessert	Grießdessert a,g	Fruchtjoghurt g	Vanillepudding a,g	Fruchtjoghurt g	Froop Kirsche g	Panna Cotta g	Schokopudding g

In einigen Gerichten sind Zusatzstoffe enthalten: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 mit Phosphat bei Fleischerzeugnissen, 9 mit Süßungsmitteln/Zuckeraustauschstoffen, 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 11 enthält eine Phenylalaninquelle, 12 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 13 coffeinhaltig

In einigen Gerichten sind Allergene enthalten: a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnüsse, f Soja, g Milch und Milchprodukte, h Schalenfrüchte, i Sellerie, j Senf, k Sesamsamen, l Schwefeldioxid und Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere

Änderungen vorbehalten