Herbst-Speiseplan

| | | gültig vom: | 13.10.2025 | bis | 19.10.2025 | | KW 42 |
|--------------------|--|---|--------------------------------|---|---|---|--------------------------|
| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
| Klassisches Menü | Grünkohleintopf | Nudelauflauf mit Thunfisch 1,3,a,d,f,g,i,l | Kasseler 1,2,3,a,f,i | Pfefferpotthast a,f,i | Schnitzel "Cordon | Weiße Bohnensuppe mit Wursteinlage | Currygeschnetzeltes |
| | mit | | Sauerkraut 1,2,3,g | Gurkenhappen 1,j | bleu"2,3,a,g | | "Florida-Art" |
| | zwei vegetarischen Würstchen Wiener Art c | Käsesauce _{4,a,g} | Kartoffelpüree _{1,g} | Salzkartoffeln | Buttergemüse g | 1,2,0,7,1,9,1 | vom Hähnchen 1,a,g |
| | | | | | Salzkartoffeln | | Erbsen |
| | | | | | | | Reis |
| s Menü | Gulasch vom Schwein 1,f,g,i | Pfannkuchen a,c,g | vegetarische | Nudel-Brokkoli- | Kräuterrührei 1,c,g,i | Spargeleintopf mit Grießklößchen a,c,g,i | Currygeschnetzeltes |
| | Kohlrabi _{a,g} | Möhreneintopf _{f,i} | Maultaschen _{a,c,g,i} | Auflauf a,c,f,g,i | Spinat _{a,g} | | "Florida-Art" |
| | Salzkartoffeln | | Tomatensauce 1,g | Kräutersauce a,g,i | Kartoffelpüree _{1,g} | | vom Hähnchen 1,a,g |
| hte | | | | | | | Erbsen |
| Leichtes | | | | | | | Salzkartoffeln |
| _ | | | | | | | |
| Vegetarisches Menü | Paprika mit | fruchtiges Linsencurry 3,5,i,j,i | Eblypfanne a,i | Spitzkohl- Champignon- Pfanne _{g,j} | Kartoffeltaschen mit Kräuterquark gefüllt _g | Weiße Bohnensuppe | Gemüsepfanne mit |
| | vegetarischer Füllung ^{a,i,j} | | mit | | | | Schupfnudeln a,c |
| | Tomatensauce 1,g | | Rucola und Parmesan c | | dazu Kressedip 1,3,c,g | | |
| | Reis | | dazu | | Buttergemüse g | | |
| egeta | | | Kräuterquark _g | | | | |
| > | | | | | | | |
| Dessert | Vanillepudding g | Fruchtjoghurt g | Froop Kirsche g | Fruchtjoghurt g | Schokopudding g | Fruchtjoghurt g | Froop Mango ₉ |
| | | | | | | | |

RW 1

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, I Schwefeldioxid und Sulfite, m Lupinen, n Weichtiere Änderungen vorbehalten