

Herbst-Speiseplan

gültig vom:

15.09.2025

bis

21.09.2025

KW 38

RW 2

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Klassisches Menü	Bratwurst 1,3,4,10,a,f,g,i,j Apfelrotkohl 1,3,g,i Salzkartoffeln	Lasagne mit Bolognese und Käse überbacken a,c,f,g,i	Zwiebelrahmschnitzel 1,a,f,g,i Buttergemüse g Wedges a	gefülltes Hacksteak mit Frischkäse a,c,g Bonanzasalat Djuwetschreis f,i	Schollenfilet, gebraten a,d Dillsauce a,g,j Senfgurken 2,9,j Kartoffelpüree 1,g	Kartoffelsuppe mit Fleischwursteinlage 1,2,3,4,8,10,g,i,l	Jägertopf 1,3,g,f,i,l Kaisergemüse Petersilienkartoffeln
Leichtes Menü	Tortellini 2,3,4,a,c,g mit Erbsen, Champignons und Schinkenstreifen in Käsesauce 2,3,8,9,g,g,i,l	"Münsterländer" Schweinebraten f,i,j Romanesco Salzkartoffeln	Gemüsesuppe i mit Bockwurstscheiben 2,3,8	Omelette gefüllt mit Champignons und Käse 3,c,g Leipziger Allerlei Kartoffelpüree 1,g	Currygeschnetzeltes vom Schwein a,f,g,i,j Sommergemüse Salzkartoffeln	Kartoffelsuppe mit Fleischwursteinlage 1,2,3,4,8,10,g,i,l	Jägertopf 1,3,g,f,i,l Kaisergemüse Petersilienkartoffeln
Vegetarisches Menü	zwei Pfannkuchen "Italia" a,c,g mit Käsesauce 4,a,g	Gnocchi a,c mit Zucchinisauce c,g	Marillen-Frucht-Knödel a,c,g mit Vanillesauce g	Canneloni mit Ricotta- Füllung a,c,g mit Tomatensauce g	Kartoffeltaschen mit Broccoli- Frischkäsefüllung g Schnittlauchdip 1,3,c,g Sommergemüse i	serbischer Bohneneintopf 1,2,3,4,f,g,i	Blumenkohl-Käse- Medaillon 1,a,c,g,i Bechamelsauce a,g Kaisergemüse Kartoffelpüree 1,g
Dessert	Karamellpudding g	Grießdessert a,g	Froop Kirsche g	Vanillepudding g	Fruchtjoghurt , g	Panna Cotta g	Fruchtjoghurt , 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