

Herbst-Speiseplan

gültig vom:

27.10.2025

bis

02.11.2025

KW 44

RW 3

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Allerheiligen	Sonntag
Klassisches Menü	Bunter Bauerntopf 1,f,g,i	vegetarische Hirtentasche a,c,g Blattspinat 4,g,i Kartoffelpüree 1,g	Fisch im Backteig a,d,j Remouladensauce 1,3,10,c,g,i,j Broccoli Salzkartoffeln	Makkaroni 1,a,g mit Bolognese aus roten Linsen 1,2,10,f,g,i Eisbergsalat mit Rahmdressing c,i	Schnitzel a Champignonrahm- sauce 1,3,a,f,g,i,l Grüne-Bohnen-Salat 3,l Croquetten c,g	"Münsterländer" Schweinebraten f,i,j Blumenkohl Salzkartoffeln	Hähnchensteak Hawaiisauce 1,g,i,j Leipziger Allerlei Petersilienkartoffeln
Leichtes Menü	vegetarische Bällchen a Kapernsauce a,f,g,i Rote Beete 9 Salzkartoffeln	Putensteak mit Tomate & Käse überbacken 1,g,i Basilikumsauce a,g,i grüne Bandnudeln 1,a	Vegetarisches Geschnetzelttes a,f,g,i Vichykarotten i Salzkartoffeln	Hühnersuppentopf mit frischem Gemüse i und Reis	Nudel-Gemüse-Auflauf a,c,f,g,i mit Kräutersauce a,g,i	"Münsterländer" Schweinebraten f,i,j Blumenkohl Salzkartoffeln	Hähnchensteak Hawaiisauce 1,g,i,j Leipziger Allerlei Petersilienkartoffeln
Vegetarisches Menü	Quarkauflauf 1,2,a,c,g mit Aprikosensauce 3	Gemüsepfanne mit Kartoffelgratin g	Tortellini a,c,g mit Erbsen und Champignons in Käsesauce a,g,i	Milchreis g mit Kirschen	Kartoffel-Lauch Suppe 1,f,g,i	Lasagne "mediteran" mit Käse überbacken 1,a,c,g,i	Polenta- Spinat- Knuspertaschen a,g mit Leipziger Allerlei Kartoffelpüree 1,g
Dessert	Schokopudding a,g	Fruchtjoghurt g	Froop Mango g	Karamellpudding g	Grießdessert a,g	Panna Cotta g	Vanillepudding 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