

Änderungen vorbehalten

Tag	Vorspeise	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 13.10.2025	Blumenkohlsuppe 1/4/A/A 1/A2/C /F'/G'/I' /J	Königsbergerklopse in Kapernsoße mit Kartoffelpüree dazu frischer bunter Salat 1/3/A/A1/A2/G 1/3/A/A1/A2/G 3/G/L	Eierpfannkuchen mit Blaubeerfüllung und heißer Vanillesoße A/A1/A2/C/G A/A1/A2/C/G 1/G	Joghurt Stracciatella G
Dienstag, 14.10.2025	Gemüsebrühe mit Eierstich A'/C/G/I	Grobe Bratwurst in Bratensoße mit Salzkartoffeln und Rahmkohlrabi 3 3/I G G	Ravioli in Tomatensoße mit Basilikum dazu Kopfsalat in Vinaigrette 2/3/A/A1/A2/A3/C'/F'/G'/I A/A1/A2/C'/G'/I/L J	Kiwi 53 kcal · 222 kJ · 0,6 g F · 1,5 g ges. FS · 8,9 g KH · 8,9 g Z · 1 g E · 0 g S
Mittwoch, 15.10.2025	Kohlrabicremesuppe G	Nackensteak Bonanza mit geschmorten Zwiebeln dazu Pommes frites und Tomatensalat in Vinaigrette L J	Salzkartoffeln mit Kräuterquark und Eisbergsalat in Joghurtdressing G G G	Quarkspeise mit Mandarinen G
Donnerstag, 16.10.2025	Rinderbrühe mit Gemüse A'/C'/F'/ G'/I'/J'	Hausgemachte gefüllte Zucchini mit Tomatensoße dazu Butterreis und Pusztasalat 1/2/A/A1/A2/C'/G'/K' A/A1/A2/C'/G'/I/L G 9/I	Wurstsalat mit Reibekäse und Salzkartoffeln 2/3/8/9/L 1/2/G G	Birne 73 kcal · 305 kJ · 0,4 g F · 0,1 g ges. FS · 17,3 g KH · 14,3 g Z · 0,3 g E · 0 g S
Freitag, 17.10.2025	Kartoffelcremesuppe 1/3/A/ C'/G'/I'/J'	Fischfrikadelle mit Dillrahmsoße und Kartoffelpüree dazu Eisbergsalat in Joghurtdressing A/A1/A2/D/G A/A1/A2/C'/G'/I 3/G/L G	Kartoffel-Gemüseauflauf 1/2/C'/G'/I	Götterspeise Kirsch mit Sahnehaube A/A1/A 2'/A3'/A 4'/A5'/A 6'/A7'/C /G'/H'/ H1'/H2' /H3'/H8
Samstag, 18.10.2025		Gulaschsuppeneintopf mit frischem Baguettebrot A/A1/A2/C'/F'/G'/I'/J' 3/A/A1/A2/H'/K'	Grießbrei mit Zimt und Zucker A/A1/A2/G	Apfelkompott 99 kcal · 420 kJ · 0,3 g F · 0,1 g ges. FS · 24 g KH · 20,5 g Z · 0,2 g E · 0 g S
Sonntag, 19.10.2025	Hühnerbrühe mit Nudeln A/A1/C/ F'/G'/I'/J' ,	Spießbraten mit Malzbiersoße und Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat in Vinaigrette A/A6/C'/F'/G'/I'/J' G J	Schweinegeschnetzeltes mit Butterreis dazu Eisbergsalat in Vinaigrette A/A1/A2 G J	Karamellpudding G

1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmitteln, 4 mit Geschmacksverstärker, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n), A Gluten, A1 Weizenarten, A2 Weizen, A3 Dinkel, A4 Khorasan-Weizen (Kamut), A5 Roggen, A6 Gerste, A7 Hafer, C Eier, D Fisch, F Soja, G Milch/Lactose, H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H8 Pistazien, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L enthält Schwefeldioxid/Sulfite
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)