

## vom 20.10.2025 - 26.10.2025

## Westfalentor



Änderungen vorbehalten						Lebensqualität.
	Tag	Vorspeise	Menü l	Menü II	Menü III	Dessert
	Montag,	Sellerie cremesuppe	Sahneschnitzel	Hühnerfrikasse mit	Bunte Reispfanne	Ananaskompott
	20.10.2025		in Zwiebel-Sahnesoße	buntem Gemüse		
			mit Erbsen	mit Butterreis		
			und Petersilienkartoffeln			
	Dienstag,	Gemüsebrühe mit	Grünkohleintopf	Bratwurstschnecke		Fruchtjoghurt Banane
	21.10.2025	Einlage	Pökelfleischwürfel	an Bratensoße		
				mit Wirsinggemüse		
				und Kartoffelpüree		
	Mittwoch,	Tomaten cremesuppe	Pangasius pochiert	Schweinegulasch		Sahnepudding
	22.10.2025		mit Juliennegemüse	nach "ungarischer Art"		
			in Rahm	mit Butterspätzle		
			und Petersilienkartoffeln			
	Donnerstag,	Hühnerbrühe mit	Putensteak Hawaii	Nudelauflauf mit Schinken	Nudelauflauf mit Gemüse	Pflaumenkompott
	23.10.2025	Nudeln	mit Kaisergemüse	und Käse	und Käse	Filaumenkompott
4	23.10.2023	Nuuciii	und Kroketten	in Tomatensahnesoße	in Tomatensahnesoße	
			and Moketten	iii romatensamiesoise	iii Tomacensamicsoise	
	Freitag,	Gemüse cremesuppe	Backfisch in Bierteig	Gnocchi-Gemüsepfanne		Quarkspeise Mandarine
	24.10.2025		mit Zitronenecke	mit Ratatouille		'
•			und Pellkartoffelsalat	und Parmesan		
	Samstag,		Chili con carne	Apfelpfannkuchen		Apfelmus
	25.10.2025		mit frischem Baguette	mit heißer Vanillesoße		
		D' de la la l'Il a cata	Putenoberkeulenrollbraten	Diadagada da Dabara (C)		Etabarda a Marith
	Sonntag,	Rinderbrühe mit Markklößchen		Rindergulasch in Rahmsoße mit Rotkohl		Eisbecher Vanille-
	26.10.2025	iviarkkioischen	in Zwiebelrahmsoße mit Rosenkohl	mit Kotkoni und Kartoffelklöße		Erdbeere
			mit Kosenkoni und Kartoffelklöße	unu kartomeikioise		
			uliu kartolleikioise			

Auf Grund unserer Produktionsprozesse können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen enthalten sein. Nähere Informationen sowie einen Ausdruck zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten erhalten Sie von der Küchenleitung und bei den Pflegefachkräften.

Küchenleitung: