

Speiseplan vom 20.10.2025 bis 24.10.2025

Montag	enthält	Dienstag	enthält	Mittwoch	enthält	Donnerstag	enthält	Freitag	enthält
Schweineschnitzel "Cordon Bleu" mit Gartengemüse und Kartoffeln Dessert	2,3a,16,18 2,3a,10 2	Paprika-Bolognese (Schwein u. Rind gem.) mit Nudeln "Parmesana" geriebener Hartkäse Dessert	3a, 10 1,3a 2 2,3a	2 würzige Bauernhackrouladen mit Soße Rotkohl und Kartoffeln Dessert	1,2,3a,5,9,10,11,1 5,16,18 18 2	pikanter Sahne - Quark, 10g Butter, Tomatensalat und Kartoffeln Apfelmus	2 2	Riesen Boulette, Bayrisch Kraut, Kartoffeln und Senf Fruchtpudding	1,3a 2,3a,18 11 2
4,80€ / 840 Kcal		4,90€ / 720 kcal		5,50€ / 1095 kcal		3,80€ / 700 Kcal		3,90€ / 995 Kcal	
Geflügelfrikassee mit Spargel, Champ. und Fleischklößchen dazu Gemüsereis und Möhrenrohkost Dessert	1,2,3a,10 2	Kartoffelsuppe "Berliner Art" mit 1 Paar Wiener Dessert	10,18 10,11,15,16,18,21,22 2,3a	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Kartoffeln Dessert	1,2 2,3a, 2	Rinderbraten mit Zwiebelsoße dazu Wachsbohnen und Kartoffeln Apfelmus	2,3a,10, 11 2	Rotbarsch (gedünstet) Gurken-Dill-Soße dazu Kartoffeln Möhrenrohkost Fruchtpudding	12 2,3a,11,12 2
4,60€ / 665 Kcal		4,10€ / 590 Kcal		4,30€ / 630 Kcal		6,00€ / 920 kcal		5,30€ / 890 Kcal	
vegetarischer Erbseneintopf Dessert	10 2	vegetarische Kohlroulade mit Schmorkohlsoße und Kartoffeln Dessert	1,3a,9 1,3a,9,15 2,3a	Grießbrei (aus Frischmilch, mind. 3,7% Fett) mit Beerenkompott Dessert	2,3a 2	Gemüseschnitzel mit Fingermöhren in Rahmsoße und Kartoffeln Apfelmus	3a,3d 2,3a	4 Maultaschen mit Pilzrahmsoße und Gemüsesalat Fruchtpudding	1,2,3a,10 2,3 2
3,20€ / 480 Kcal		4,80€ / 680 Kcal		3,20€ / 760 Kcal		3,90€ / 710 kcal		4,20€ / 705 Kcal	

Änderungen vorbehalten!

Zusatzstoffe/ Allergene:

(1) Eier, (2) Milch, (3a) Weizen, (3b) Roggen, (3c) Gerste, (3d) Hafer, (4) Erdnüsse, (5) Nüsse, (6) Schwefeldioxid, (7) Lupine,
(8) Sesam, (9) Soja, (10) Sellerie, (11) Senf,

(12) Fisch, (13) Krebstiere, (14) Weichtiere, (15) Farbstoff, (16) Konservierungsmittel, (17) Unter Schutzatmosphäre Verpackt, (18) Antioxidationsmittel, (19) Phosphat

(20) Geschmacksverstärker, (21) Säuerungsmittel, (22) Emulgatoren, (23) Verdickungsmittel, (24) Stabilisatoren

Wir verarbeiten in der Küche: Gluten haltige Mehle, Eier, Milch, Nüsse, Sojaprodukte, Sellerie, Senf und Fisch, darum können Spuren davon eventuell enthalten sein.