

Speiseplan vom 13.10.2025 bis 19.10.2025

Änderungen vorbehalten

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag



Vorspeise

Minestrone
(a¹,b)Currysuppe
pikant
(i)Hühnersuppe
(a¹,b)

Kohlrabi Suppe

Gemüsesuppe
(i,b)

Festtagssuppe

Menü 1

Putenrollbraten
an Paprikasoße
mit Salzkartoffeln
und
GemüsePaniertes
Schweinebauch
(a¹,m,i)
mit
Kartoffelpüree
und
Dicken BohnenCurrywurst an
Röstzwiebeln
(a¹)
mit
Pommes Frites
und
SalatPutensteak
(a¹,m,)
an Rahmsoße
mit
Salzkartoffeln
und
GemüseSchlemmerfilet
(f,i) an
Weißweinsauce (i)
mit
Salzkartoffeln,
Gemüse o. SalatNudelsalat (a¹)
mit
BockwurstMaispoularde
aus der Röhre
mit Kroketten
(a¹,m)
und
Gemüse

Vegetarisch

Chinesische
Reispfanne
und
Salat

Vegetarisch

Serviettenknödel
(a¹,m,i)
mit Spinatsoße
und
SalatGebratene
Blutwurst an
Apfel-Zwiebel-
Soße mit
Salzkartoffeln
und
Gemüse

Vegetarisch

Schupfnudeln
(a¹,m)
mit
Gemüseragout
(i) und Salat

Vegetarisch

Kirsch Michel
mit
Vanillesoße
(a¹,m,i)

Vegetarisch

Pichelsteiner
Gemüse Eintopf
(b)
**(wer mag, mit
Bockwurst)**Pfeffertopf
mit
Salzkartoffeln
und
Gemüse

Quarkspeise (i)

Götterspeise

Kl. Stück Kuchen
(a¹,m)

Eis (i)

Fruchtzauber
(i)Milchreis
(i)Weißweincrème
(i)

Dessert

Auflistung der Zusatzstoffe: 1 Süßungsmittel, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoffe, 4 mit Phosphat, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Alkohol, **Auflistung der 14 Hauptallergengruppen:** a=Gluten haltig (d.h. a¹Weizen, a²Roggen, a³Gerste, a⁴Hafer, a⁵Dinkel, a⁶Kamut) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, b=Sellerie, c=Krebstiere, d=Lupine, e=Sesam, f=Fisch, g=Senf, h=Erdnüsse, i=Milcherzeugnisse, j=Schwefeldioxid, k=Soja, l=Schalenfrüchte, m=Eier, n=Weichtiere