

Speiseplan

44. KW	Montag 27.10.25	Dienstag 28.10.25	Mittwoch 29.10.25	Donnerstag 30.10.25	Freitag 31.10.25	Samstag 01.11.25	Sonntag 02.11.25
Menü 1	Rostbratwurst mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce {9,10,38,42,43}	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	Frischer Möhreneintopf mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Deftiger Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln {9,10,31,33,38,39,43,44}	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43} <i>gekühlt</i>	Schweine- Geschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44} <i>Tafelkühl</i>
Menü 2	Geflügel- Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}	3 Apfel-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6,7,9,10,12,33,38,42,43,44}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}	Hähnchenpfanne "Shanghai" dazu Bandnudeln {1,6,46}	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46} <i>gekühlt</i>	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,42,46} <i>Tiefkühl</i>
Menü 3	Frischkäse- Spinatmaultaschen in einer Schinken- Spinatkäsesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli- Tomaten Nudeln {1,31,39,46}	Currybratwurst mit Röstkartoffeln und Krautsalat {9,10,33,36,38,39,42,43}	Gegrillte Hähnchenkeule auf mediterranem Grillgemüse mit Reis {12,31,33,46}	Bigos - Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln {10,12,33,38,43,44}	<u>Allergene:</u> 1 = Gluten 2 = Krebs 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnuss 6 = Soja 7 = Milch inkl. Laktose 8 = Schalenfrüchte 9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Schwefel 13 = Lupinen 14 = Weichtiere	<u>Zusatzstoffe:</u> 31 = Farbstoff 32 = Nitritpökelsalz 33 = Antioxidationsmittel 34 = Gelatine 36 = geschwärzt 37 = gewachst 38 = Phosphat 39 = Süßungsmittel 41 = mit Alkohol 42 = mit Rind 43 = mit Schwein 44 = Konservierungsstoff 45 = Geschmacksverstärker 46 = mit Geflügel
Menü 4	Linsensuppe mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,42,43,44}	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli- Tomaten Nudeln {1,7,12,33,41,46}	Grießflammeri (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {1,7}	Pfefferrahmbraten in feiner Sauce mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}		
Menü 5 vegetarisch	3 Kartoffelrösti (veg.) mit buntem Gemüse und Käsesauce {1,7,31}	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	Gemüseplatte (veg.) verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree {3,7,33}	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse {7,39}	Gemüse-Pilzpfanne (veg.) in Käsesahnesauce mit Butternudeln {1,6,7,31}		
Menü 6 kalt	2 Heringfilets in süß-saurer Apfel- Zwiebelsauce mit Kartoffelsalat-Specksalat ohne Mayonnaise {1,3,4,6,7,9,10,12,31,33,39,42}	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter {1,3,6,7,10,12,31,33,39,44,46}	Milchreis Apfel (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu Apfelkompott {7,33}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	Gebackenes Hähnchenschnitzel mit ½ Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,8,9,10,31,33,39,46}	Name:	
						Straße:	
						Ort:	
Menü 7 Salat	Salat Bella Italia (veg.) frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7}	Bunter Salat Mix (veg.) Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,10}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	Salat Allgäuer-Art Eisberg und Feldsalat mit Röstbällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf- Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7,10,43,44}	Levante Salat (veg.) Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüssen und Fetakäse dazu Joghurt Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,8}	Telefon:	
						Änderungen vorbehalten! Die Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt.	