

Speiseplan vom 10.11.-16.11.2025

Vollkost Leichte Vollkost

Montag	Bouillon mit Sternchennudeln 51)60)	Bouillon mit Sternchennudeln 51)60)
10.11.25	Schweineschnitzel51) mit	Hausgemachte Kartoffelplätzchen mit
10111120	Pilzsauce 51)	Speck 1)2)16)51)54)60)
	Broccoli 51)52)58)	Schnittlauchschmand 52)58)
	Salzkartoffeln	Salatteller 51)54)52)58)60)63)
	Ananaskompott	Ananaskompott
Dienstag	, and the state of	Kohlrabicremesuppe ₅₁) ₅₂) ₅₈)
11.11.25	Grüne Erbsensuppe	Ofencurry
	mit Wursteinlage 1)2)60) 61)	(Hähnchenfleisch, Mais.
	Brot 51)	Champignons, Ananas, Curry) 51)52)58)
	Bratapfelpudding 52)58)59	Reis, Salat 52)58)63)
N 4''' 1		Bratapfelpudding 52)58)59
Mittwoch	Legierte Grießsuppes1)52)58)	Legierte Grießsuppe51)52)58)
12.11.25	Szegediner Gulasch 51)52)58) (Schweinegulasch mit Sauerkraut und Creme frâiche)	Milchreis mit heißen Pflaumen
	Salzkartoffeln	Zimt und Zucker 51)52)58)
	Vanillepudding mit Spekulatius und	Vanillepudding mit Spekulatius und
	Preiselbeeren 51)52)58)59)a,b,c,d,)	Preiselbeeren 51)52)58)59)a,b,c,d,)
Donnerstag	Flädlesuppe 51)60)	1 1013013001011 31)32)36)33/a,b,c,u,)
13.11.25	Gebratener Schweinebauch 51)	Schnittbohnensuppe
10.11.20	mit Apfel- Zwiebelsauce 51)	mit Fleischbällchen 51)52)54)58)
	Rosenkohls2)58), Püree 52)58)	Brot 51)
	Kirsch-Marzipan Mousse 51)52)54)58)59)	Kirsch-Marzipan Mousse 51)52)54)58)59)
Freitag	Schwarzwurzelcremesuppe 51)52)58)	Schwarzwurzelcremesuppe
14.11.25	Hackfleischsauce (Rind)2)51)6)61)	51)52)58)
14.11.23	Geriebener Käse 51)52)58)	Gegrilltes Kabeljaufilet 51)54)55)
	Nudeln 51)52)58), Salat 52)58)63)	mit Sauce hollandaise51)52)58)
		Blattspinat ₅₂₎₅₈₎ , Salzkartoffeln
	Eierpunschpudding 52)58)59)	Eierpunschpudding 52)58)59)
Samstag	Linsensuppe mit Fleischeinlage ₁₎₂₎₆₀₎	Westfälisches Blindhuhn
15.11.25	Brot 51)	(Eintopf mit Birnen, Möhren,
	Fruchtjoghurt ₅₂₎₅₈₎	Kartoffeln und geräuchertem Fleisch)1)2)16)
	, 3	Brot 51)
		Fruchtjoghurt ₅₂₎₅₈₎
Sonntag	Kraftbrühe mit Grießklößchen 3)51)60)	
16.11.25	Herbstlicher Rindergulasch mit Steckrüben 51)52)58)	
	Bohnensalat ₁₎₂₎₁₂₎₅₁₎₅₄₎₅₂₎₅₈₎	
	Butternudeln 51)52)58)	
	Weingelee 12)	

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen guten Appetit!

- 1) mit Konservierungsstoff, 2) mit Antioxidationsmittel, 3) mit Geschmacksverstärker, 4) mit Süßungsmittel, 6) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 12) mit Farbstoff, 13) geschwefelt, 16) mit Phosphat*, 19) mit Milcheiweiß*, 20) mit Eiklar*
 *Kennzeichnungspflichtige Zutat für Fleischerzeugnisse
- 51 Glutenhaltiges Getreide Weizen, 51a) Roggen, 51b) Dinkel, 51c) Gerste, 51d) Hafer, 52 Laktose, 53 Krebstiere, 54 Eier, 55 Fisch,
- 56 Erdnüsse, 57 Soja, 58 Milch, 59 Schalenfrüchte Mandeln, 59a) Haselnüsse, 59b) Walnüsse, 59c) Pistazien, 59d) Pecannüsse
- 60 Sellerie, 61 Senf, 62 Sesam, 63 Schwefeldioxid und Sulfit, 64 Lupinen, 65 Weichtiere
- <u>Hinweis:</u> In diesem Betrieb werden außer Weich- und Krebstieren alle o.g. Lebensmittel verwendet. Die hergestellten Speisen können daher Spuren dieser Allergene enthalten.