

## Speiseplan vom 24.11.-30.11.2025

<u>Vollkost</u> <u>Leichte Vollkost</u>

Montag	Spinatcremesuppe 12)51)52)58)	Spinatcremesuppe 12)51)52)58)
24.11.25	Vegetarisches Schnitzel	Klopse in Käsesauce 19)20)51)52)54)58)
	"Jäger Art"51)54)57)	Reis
	Kohlrabi 52)58)	Endiviensalat 1)2)52)58)63)
	Salzkartoffeln	Pflaumenkompott <sub>2)</sub>
	Pflaumenkompott <sub>2)</sub>	1 Hadifferikompotez)
Dienstag	Hühnerbouillon 51)	Möhreneintopf bürgerlich 1)2)
25.11.25	Reibekuchen, Schwarzbrot51 a)b)c)d) mit	Bockwurst 1)2)16)
	Butter, Apfelmus 2)51)54)	
	Vanillepudding mit Karamellsauce 52)58)12)	Vanillepudding mit Karamellsauce 52)58)12)
Mittwoch	Tomatencremesuppe 12)51)	Tomatencremesuppe 12)51)
26.11.25	Hausgemachter Zwiebelkuchen	Helles Ragout vom Schwein 12)51)52)58)
	1)2)51)52)58) <b>Salat</b> 51)52)58)61)	Buttererbsen 51)52)58)
	Salat 51/52/58/61)	Salzkartoffeln
	Fürst-Pückler Quark <sub>12)52)58)</sub>	Fürst-Pückler Quark 12)52)58)
Donnerstag	Eierflöckchensuppe 54)	
27.11.25	Weißkohlroulade 52)54)58)61)	Kartoffelcremesuppe mit
	mit Sauce <sub>51)</sub>	Fleischbällchen 60)52)58)
	Salzkartoffeln	
	Cappuccinopudding52)58)	Cappuccinopudding52)58)
Freitag	Karottencremesuppe512)1)52)58)	Karottencremesuppe <sub>12)51)52)58)</sub>
28.11.25	Speckpfannkuchen 1)2)16)51)52)54)58)	Gebratenes Fischfilet
	Blattsalat mit Sahnedressing52)58)63)	mit Zitronen-Buttersauce 51)52)54)58)
	Rote Grütze 12)	Mischgemüse 52)58)
	Role Gruize 12)	Salzkartoffeln
		Rote Grütze <sub>12)</sub>
Samstag	Grünkohleintopf bürgerlich	Graupensuppe
29.11.25	mit Mettwurst 1)2)16)61)	mit Rauchfleischeinlage 51)60)
		Brot 51)
	Joghurtflammeri 52)58)	Joghurtflammeri 52)58)
Sonntag	Kraftbrühe mit Einlage 3)51)60)	
30.11.25	Gulasch vom Schwein51)52)58)	
Kaisergemüse 52)58)		
	Butternudeln <sub>51</sub> ) <sub>52</sub> ) <sub>58</sub> )	
	Eiscreme 52)58)	

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen guten Appetit!

<sup>1)</sup> 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

<sup>51</sup> Glutenhaltiges Getreide Weizen, 51a) Roggen, 51b) Dinkel, 51c) Gerste, 51d) Hafer, 52 Laktose, 53 Krebstiere, 54 Eier, 55 Fisch,

<sup>56</sup> Erdnüsse, 57 Soja, 58 Milch, 59 Schalenfrüchte Mandeln, 59a) Haselnüsse, 59b) Walnüsse, 59c) Pistazien, 59d) Pecannüsse

<sup>60</sup> Sellerie, 61 Senf, 62 Sesam, 63 Schwefeldioxid und Sulfit, 64 Lupinen, 65 Weichtiere

<sup>&</sup>lt;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.