

Menüplan vom 14.10.2024 - 20.10.2024

Kennzeichnung der Speisen: **Enthaltene Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Proteinheit



42	Menü 1		Menü 2		Menü 3		Menü 4		Menü 5 - Kalt-Menü		Menü 6	
Montag 14.10.2024	Nudeln mit Tomatensauce		Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln		Putengulasch mit Pilzen in Rahmsauce und Kartoffelklößen		Wildschweinrollbraten mit Preiselbeersauce und Spätzle		Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfel, dazu Geflügelwiener		Milchreis mit Zimt und Zucker	
	Apfelmus		Apfelmus		Apfelmus		Apfelmus				Apfelmus	
Dienstag 15.10.2024	Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Reis		Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree		3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffeln dazu Möhrensalat		Sauerkrautplatte mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln		Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing		Bunte Nudeln mit Käsesauce	
	Stracciatellajoghurt		Stracciatellajoghurt		Stracciatellajoghurt		Stracciatellajoghurt				Stracciatellajoghurt	
Mittwoch 16.10.2024	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfel		Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Möhrengemüse und Kartoffeln		Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki		Gebratenes Seelachsfilet in Kräutersenfauce mit Fingermöhren und Kartoffeln		Kalter Grießbrei mit Kirschsauce		Bunte Bohnensuppe dazu Maisbrot	
	Pudding mit Vanillegeschmack		Pudding mit Vanillegeschmack		Pudding mit Vanillegeschmack		Pudding mit Vanillegeschmack				Pudding mit Vanillegeschmack	
Donnerstag 17.10.2024	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Hühnerfleischseinlage		Hackbraten mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln		Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln		Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree		Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise		Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce	
	Joghurt Kirsch Banane		Joghurt Kirsch Banane		Joghurt Kirsch Banane		Joghurt Kirsch Banane				Joghurt Kirsch Banane	
Freitag 18.10.2024	2 Gekochte Eier mit Senfsauce und Kartoffeln dazu Rote Bete		Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce dazu Reis und Rote Bete		Bayrischer Leberkäse in dunkler Senfsauce, mit Sauerkraut und Kartoffeln		Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße		Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli		Süßkartoffel-Möhrencremesuppe dazu Vollkornbrot	
	Rote Grütze mit Sahne		Rote Grütze mit Sahne		Rote Grütze mit Sahne		Rote Grütze mit Sahne				Rote Grütze mit Sahne	
Samstag 19.10.2024	Reiseintopf mit Spargel, Erbsen, Eierstich und Hühnerfleisch		Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis		Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rosenkohl und Kartoffelklöße		Gebratenes Rotbarschfilet mit Zitronen-Kräutersauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat		 FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH			
	Dessert		Dessert		Dessert		Dessert					
Sonntag 20.10.2024	Eierkuchen mit Vanillesauce		Kassler in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffelpüree		Truthahnbraten in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree		Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler		MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag			
	Dessert		Dessert		Dessert		Dessert					

Menüplan vom 21.10.2024 - 27.10.2024

Kennzeichnung der Speisen: **Enthaltene Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit



43	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 21.10.2024	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln G,I A(a) 3,L 3,0 BE Joghurt Vanille	Blumenkohl-Käsebratling mit Ratatouille und Kartoffelpüree A(a),C,G,I G,I G 4,3 BE Joghurt Vanille	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,4,A(a),J 2,3,I G 2,9 BE Joghurt Vanille	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons, Gurke und Eiernudeln 1,8,G,I,J A(a),C 5,4 BE Joghurt Vanille	Nudelsalat mit Gemüse, dazu Hähnchennuggets A(a),C 3,A(a),I 4,3 BE	Sternchennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a) G,I C,G 1,1 BE Joghurt Vanille
Dienstag 22.10.2024	Gemüse-Hähnchenpfanne mit Reis G 5,5 BE Grießdessert	3 Königsberger Kochklopse in Kapernsauce, dazu Kartoffeln und Rotkohl-Apfelrohkost A(a) G,I 3,L 4,1 BE Grießdessert	Fleischkäse mit Schmorzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree 1,2,3,7 1,G,I,J G,I 1,0 BE Grießdessert	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm und Röstitaler A(a),C G,I 4,1 BE Grießdessert	Eiersalat mit Mini Brötchen C,G,J A(a) 2,6 BE	Kichererbsensuppe mit Kartoffelwürfeln dazu Malzbrot G,I A(a) 4,9 BE JETZT NEU Grießdessert
Mittwoch 23.10.2024	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben G,I 2,3,7 2,6 BE Erdbeerpudding mit Sahne	Panierte Jagdwurstscheibe mit Tomatensauce und Nudeln 2,A(a) G,I A(a) 7,7 BE Erdbeerpudding mit Sahne	Hackbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G,I G 2,5 BE Erdbeerpudding mit Sahne	Gedünstetes Hoki-Filet in Honig-Senfauce mit Pariser Karotten und Kartoffeln D G,I 1,G 3,L 3,1 BE Erdbeerpudding mit Sahne	Früchesalat Apfel- und Birnenstücken in Joghurt, dazu Knusperflakes A(a),G 4,7 BE	Nudeln mit Tomatensauce A(a) G,I 6,0 BE Erdbeerpudding mit Sahne
Donnerstag 24.10.2024	Buntes Eierragout in Kräutersauce, und Kartoffeln C,G,I 3,L 2,5 BE Schokoladenpudding	Geflügelboulette mit Geflügelsauce, Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln A(a) 1,G 1,G 3,L 3,9 BE Schokoladenpudding	Kassler in Bratensauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree 2,3,7 1,G,I,J 1,G G 2,2 BE Schokoladenpudding	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln 1,G G,I 3,L 2,6 BE Schokoladenpudding	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen 3,5, A(a) G,J,L 4,3 BE	Vanille-Milchnudeln A(a),G 5,0 BE Schokoladenpudding
Freitag 25.10.2024	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce A(a) G,I 6,1 BE Joghurt Mango	Backfisch mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree, dazu Möhrensalat A(a),D G,I G 2,9 BE Joghurt Mango	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 1,G,I,J G 2,9 BE Joghurt Mango	"Thüringer Rostbrätl" Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelspalten J 1,G,I,J A(a) 2,7 BE Joghurt Mango	Kalter Milchreis mit Kirschsauce G 3,3 BE	Möhren-Orangencremesuppe dazu Vollkornbrot G,I A(a,b) 3,3 BE Joghurt Mango
Samstag 26.10.2024	Bödeländer Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen G,I 2,3,7 2,6 BE Dessert	Hefeklöße mit Pflaumensauce A(a),C,G 5,1 BE Dessert	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Butterspätzle 1,I A(a),C,G 2,8 BE Dessert	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree A(a),D,G,I,J G,I G 4,1 BE Dessert	🕒 FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH	
Sonntag 27.10.2024	2 Spiegeleier auf Rahmspinat mit Salzkartoffeln C G,I 3,L 2,3 BE Dessert	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Eiernudeln 1,G,I,J A(a),C 5,3 BE Dessert	Hähnchenkeule auf Sommergemüse in holländischer Sauce mit Kräuterkartoffelpüree G,I G 2,4 BE Dessert	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce mit Rosenkohl und Kartoffelpüree 2,J 1,8,G,I,J G,I G 2,2 BE Dessert	MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag	

Menüplan vom 28.10.2024 - 03.11.2024

Kennzeichnung der Speisen: **Enthaltene Allergene:** A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten. **Enthaltene Zusatzstoffe:** 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit



44	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 28.10.2024	Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Hot-Dog-Sauce, dazu Nudeln 2,3,7 8,G,J A(a) 6,8 BE Apfelmus-Aprikose	Polentatasche mit Brokkoli-Käsecremesauce und Kartoffeln A(a),G 1,G,I 3,L 5,7 BE Apfelmus-Aprikose	Rindergulasch mit Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J 8 G 3,2 BE Apfelmus-Aprikose	Sauerkrautplatte mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln 2,3,I 2,3,7 G 2,3 2,7 BE Apfelmus-Aprikose	Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und Geflügelboulette 8,J A(a) 3,4 BE	Ditalini-Nudelsuppe "Royal" mit Gemüseeinlage und Eierstich A(a) G,I C,G 1,0 BE Apfelmus-Aprikose
Dienstag 29.10.2024	Bunter Herbstteintopf mit Kürbis- und Kartoffelwürfel G,I JETZT NEU 2,6 BE Pudding mit Vanillegeschmack	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln A(a) 1,G 1,G 3,L 3,9 BE Pudding mit Vanillegeschmack	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce mit Kartoffeln G,J 1,G,I,J 3,L 3,4 BE Pudding mit Vanillegeschmack	Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln, Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J 8 G 3,6 BE Pudding mit Vanillegeschmack	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rucola, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing G G 1,0 BE	Milchreis mit heißer Pflaumensauce G 5,2 BE Pudding mit Vanillegeschmack
Mittwoch 30.10.2024	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Reis G,I 5,6 BE Fruchtjoghurt Erdbeere	2 Gekochte Eier in Senfsauce mit Möhrengemüse und Kartoffeln C G,I,J 1,G 3,L 3,1 BE Fruchtjoghurt Erdbeere	2 kleine Bouletten auf buntem Sommergemüse in holländischer Sauce, mit Kartoffelpüree A(a),C G,I G 2,8 BE Fruchtjoghurt Erdbeere	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Kartoffeln dazu Rotkohl-Apfelrohkost D G,I 3,L 3,4 BE Fruchtjoghurt Erdbeere	Kalter Grießbrei mit Birnensauce A(a),G 5,5 BE	Kürbis-Kokoscremesuppe dazu Maisbrot G,I A(a,b,d),F,K 3,3 BE Fruchtjoghurt Erdbeere
Donnerstag 31.10.2024	Bauerngulasch mit Gemüse und Kartoffelpüree 2,3,7 G,I,J G 2,0 BE Pannacotta	Eierkuchen mit heißer Schokoladensauce A(a),C,G G 6,4 BE Pannacotta	Kalbsbratwurst mit Bratensauce, Rosenkohl in Rahm und Kräuterkartoffeln 7 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE Pannacotta	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G 8 1,A(a),G 3,3 BE Pannacotta	Reformationstag	Reformationstag
Freitag 01.11.2024	Nudeln "Carbonara Art" Nudeln und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln A(a) G,I 2,3,7 5,3 BE Bananenpudding	Fischbratling mit Dillsauce und Gemüsereis A(a),D,J G,I 1,G 6,9 BE Bananenpudding	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln F 1,G 1,G 3,L 3,0 BE Bananenpudding	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen 2,J 1,8,G,I,J 8 1,A(a),G 3,3 BE 3,2 BE Bananenpudding	Hausmachersülze mit Remouladensauce, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 2,3,J,I C,G,J 8,C,J 3,2 BE	Kartoffelcremesuppe dazu Vollkornbrot G,I A(a,b) 3,7 BE Bananenpudding
Samstag 02.11.2024	Reiseintopf mit Spargel, Erbsen, Eierstich und Hühnerfleisch C,G,I 1,8 BE Dessert	2 Quarkkeulchen mit Vanillesauce 2,3,5,A(a) 1,G 5,6 BE Dessert	Bratwurst mit Rahmsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 3,G 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE Dessert	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce und Kartoffeln dazu Gurkensalat D G,I 3,L 3,0 BE Dessert	FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH	
Sonntag 03.11.2024	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln C,G,I G,I 3,L 2,3 BE Dessert	Wirsingkohlroulade mit Hackfleischfüllung, dazu Rahmsauce und Kartoffelpüree G,J 1,G,I,J G 2,6 BE Dessert	Eisbeinfl Fleisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 2,8 BE Dessert	"Rotweinhähnchen" Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,1 BE Dessert	MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag	

Menüplan vom 04.11.2024 - 10.11.2024

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste | B Krebstiere und Erzeugnisse | C Eier und Erzeugnisse | D Fisch und Erzeugnisse | E Erdnüsse und Erzeugnisse | F Soja und Erzeugnisse | G Milch und Milcherzeugnisse | H Schalenfrüchte e) Mandeln f) Haselnüsse g) Walnüsse h) Kaschunüsse i) Pecanüsse j) Paranüsse k) Pistazien l) Macadamia oder Queenslandnüsse | I Sellerie und Erzeugnisse | J Senf und Erzeugnisse | K Sesamsamen und Erzeugnisse | L Schwefeldioxid und Sulfite | M Lupine und Erzeugnisse | N Weichtiere und Erzeugnisse | Alle Speisen können Spuren der o.g. Allergene, außer Lupinen, Weichtiere und deren Erzeugnisse enthalten.
Enthaltene Zusatzstoffe: 1 Farbstoff | 2 Konservierungsstoff | 3 Antioxidationsmittel | 4 Geschmacksverstärker | 5 geschwefelt | 6 geschwärzt | 7 Phosphat | 8 Süßungsmittel | 9 enthält eine Phenylalaninquelle **Nährwertangabe:** BE Broteinheit



45	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 04.11.2024	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis5,5 BE Joghurt Vanille	Eieromelett mit Rahmspinat und Kartoffeln2,4 BE Joghurt Vanille	Wildgulasch mit Rotkohl und Kartoffelklöße2,7 BE Joghurt Vanille	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, Erbsen und Röstitaler3,7 BE Joghurt Vanille	Penne-Nudelsalat mit Gemüseeinlage, dazu Hähnchennuggets7,4 BE Joghurt Vanille	Roter Linseneintopf rote Linsen, Erbsen, Möhren und Kartoffelwürfel4,3 BE Joghurt Vanille
Dienstag 05.11.2024	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln2,6 BE Erdbeerjoghurt	Couscous-Käsebratling mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree4,4 BE Erdbeerjoghurt	Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm und Röstitaler4,0 BE Erdbeerjoghurt	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln3,4 BE Erdbeerjoghurt	Fleischsalat mit Mini-Brötchen2,5 BE Erdbeerjoghurt	Nudeln "Napoli" mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce6,0 BE Erdbeerjoghurt
Mittwoch 06.11.2024	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln6,4 BE Grießpudding	Bratwurst mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffeln3,1 BE Grießpudding	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree2,9 BE Grießpudding	Gedünstetes Pangasiusfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost3,5 BE Grießpudding	Kalter Milchreis mit Apfelmus3,0 BE Grießpudding	Käse-Lauchcremesuppe dazu Maisbrot3,0 BE Grießpudding
Donnerstag 07.11.2024	Buchstabennudelsuppe mit Gemüseeinlage und Eierstich2,9 BE Rote Grütze mit Sahne	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Mischgemüse und Kartoffeln3,0 BE Rote Grütze mit Sahne	Schweinebraten mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln3,5 BE Rote Grütze mit Sahne	Schweineschnitzel mit Rahmsauce, Butterbohnen und Kartoffeln3,7 BE Rote Grütze mit Sahne	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven und marinierten Mozzarellabällchen4,3 BE Rote Grütze mit Sahne	Schokoladengrießbrei mit heißer Kirschsauce8,3 BE Rote Grütze mit Sahne
Freitag 08.11.2024	Nudeln "Bolognese Art" Fusilli mit Tomatenhackfleischsauce5,5 BE Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	2 Fischli mit Zitronenbuttersauce und Kartoffelpüree dazu Rotkohlrohkost3,9 BE Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis6,7 BE Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln2,6 BE Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes4,8 BE Fruchtjoghurt Pfirsich Melba	Blumenkohl-Kokoscremesuppe mit Curry dazu Vollkornbrot3,0 BE Fruchtjoghurt Pfirsich Melba
Samstag 09.11.2024	Kaiserschmarrn mit heißem Apfelmus5,2 BE Dessert	Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwienerscheiben3,9 BE Dessert	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree3,0 BE Dessert	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree dazu Gurkensalat3,7 BE Dessert	FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag	
Sonntag 10.11.2024	2 Spiegeleier auf Rahmspinat mit Kartoffeln2,3 BE Dessert	Hähnchenkeule auf Sommergemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree2,4 BE Dessert	Truthahnbraten in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree4,0 BE Dessert	Holzfällersteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck2,4 BE Dessert		