

Menüplan vom 15.09.2025 - 21.09.2025

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



38	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 15.09.2025	Gabelspaghetti mit Tomatensauce A(a) I 6,1 BE	Schweinegulasch mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,7 BE	Magdeburger Boulette mit Bratensauce, Prinzessbohnen und Kartoffelpüree A(a),C,I 1,G,I,J G G 2,4 BE	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler G 2,8 BE	Geflügelwiener, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gurkenwürfeln 2,3,7 3,C,J 8 2,8 BE	Milchreis mit Zimt und Zucker G 4,7 BE
Dienstag 16.09.2025	Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln A(a) I 2,3 5,6 BE	4 Hähnchennuggets mit Möhren in Rahm und Kartoffelpüree 3,A(a),I G,I G 2,4 BE	Schweinebraten in dunkler Senfsauce mit Rosenkohl und Kartoffeln 1,G,I,J 3,L 2,9 BE	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 3,2 BE	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurtdressing G G 0,8 BE	Kräuterquark mit Kartoffeln G 3,L 3,2 BE
Mittwoch 17.09.2025	Brokkoli in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln 1,G,I,J A(a,c),C,G 3,L 2,8 BE	Bratwurst mit Rahmsauce, Sauerkraut und Kartoffeln 7,I,J 1,G,I,J I 3,L 3,1 BE	Fleischkäse mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck 2,3,7 1,G,I,J I 2,3 3,2 BE	Gebratenes Seelachsfilet in Kräutersenfauce mit Fingermöhren und Kartoffelpüree D G,I,J G 3,3 BE	Kalter Milchreis mit Erdbeersauce G 3,7 BE	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben I 2,3,7 2,6 BE
Donnerstag 18.09.2025	Bunte Bohnensuppe mit grünen und gelben Bohnen und Rindfleischinlage G,I 1,7 BE	Hackbraten in dunkler Senfsauce, mit Mischgemüse und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 3,L 4,1 BE	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce und Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 3,L 4,1 BE	Gebratene Hähnchenbrust mit Erdnussauce (leicht scharf), Zuckerschoten und Reis F 1,A(a),E,F,G,I 4,7 BE	Hähnchenschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a) J 8 3,C,J 3,8 BE	Penne mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce A(a) I 5,9 BE
Freitag 19.09.2025	2 Gekochte Eier in Senfsauce, dazu Kartoffeln und Rotkohlrohkost C G,I,J 3,L 3,4 BE	Fruchtiges Fischcurry Seelachswürfel mit Lauch, Apfel und Kokosmilch, dazu Reis und Rotkohlrohkost D,G,I 6,8 BE	Sauerkrautplatte mit Kassler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Kräutern 2,3,I 2,3,7 7,G,I,J G 2,7 BE	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki A(a) G 3,4 BE	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Cornflakes G A(d) 4,8 BE	Möhren-Orangencremesuppe mit Geflügelfleischklößchen G,I A(a) 2,6 BE
Samstag 20.09.2025	Vegetarischer Linseneintopf, dazu Vollkornbrot I,J A(a,b) 4,5 BE	Schweinegeschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons, dazu Nudeln 1,G,I A(a) 4,9 BE	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklöße 1,G,I,J 8 1,G 3,6 BE	Gebratenes Forellenfilet mit Meerrettichsauce und Kräuterkartoffeln dazu Rote Bete D G,I 3,L 8 3,1 BE	<div style="text-align: center;">  FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH </div>	
Sonntag 21.09.2025	Eierkuchen, dazu Kirschsauce A(a),C,G 6,2 BE	Kasslerbraten in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE	Truthahnbraten in Preiselbeersauce, mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree 1,G,I,J G G 4,0 BE	Holzfüllersteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck 1,G,I,J 2,3 2,8 BE		

Menüplan vom 22.09.2025 - 28.09.2025

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



39	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 22.09.2025	Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Reis 5,8 BE	Blumenkohl-Käsebratling mit Kräutersahnesauce und Kartoffelpüree 4,7 BE	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,8 BE	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons, saure Gurke und Eiernudeln 4,9 BE	Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise, dazu Hähnchennuggets 5,0 BE	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage, Eierstich und Brötchen 3,4 BE
Dienstag 23.09.2025	Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwienerscheiben 3,9 BE	Panierte Jagdwurstscheibe mit Fusilli und Tomatensauce 7,6 BE	Hackbraten in Bratensauce mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffeln 3,2 BE	Gebratenes Hoki-Filet in Senfsauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Gurkensalat 3,1 BE	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli 5,9 BE	Fusilli mit Tomatensauce 5,9 BE
Mittwoch 24.09.2025	Buntes Eierragout in Senfsauce mit Gemüseeinlage und Kartoffelpüree 2,9 BE	Schweineschnitzel mit Bratensauce, grünen Bohnen und Kartoffeln 3,6 BE	Kasselerbraten in Bratensauce, Rahmwirsing und Kartoffelpüree 2,1 BE	Boulette auf Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Kroketten 2,2 BE	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen 4,4 BE	Vanillepuddingsuppe mit Schokocornflakes 4,5 BE
Donnerstag 25.09.2025	Kaltmenü Kartoffelsalat mit Mayonnaise, dazu Geflügelwiener 2,8 BE	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffeln dazu Rotkohlrhokost 4,2 BE	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis 6,9 BE	Gebratene Entenbrust mit Geflügelsauce, Pariser Karotten und Kartoffelklößen 2,5 BE	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinken, Käse, Ei und Kräuter-Joghurt-Dressing 1,0 BE	Gabelspaghetti mit Käsesauce 4,9 BE
Freitag 26.09.2025	Geflügelwurstgulasch Gflügeljagdwurstwürfel in dunkler Sauce, dazu Nudeln 5,4 BE	Fischbratling mit Dillsauce und Kartoffelpüree, dazu Amerikanischer Krautsalat 5,3 BE	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 3,1 BE	Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelspalten 2,9 BE	Kalter Grießbrei mit Pfirsichsauce 5,8 BE	Blumenkohl-Kokoscremesuppe, dazu Hafervollkornbrot 3,0 BE
Samstag 27.09.2025	Hefeklöße mit Pflaumensauce 8,1 BE	Grüner Erbseneintopf mit 2 Wiener Würstchen 3,7 BE	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Herzoginkartoffeln 3,0 BE	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree 4,2 BE	<div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 28.09.2025	Vegetarische Kartoffelsuppe 2,8 BE	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Nudeln 4,8 BE	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree 2,4 BE	Rinderbraten mit Rotweinsauce, Rosenkohl in Rahm und Klöße 2,7 BE		

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 29.09.2025 - 05.10.2025

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



40	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 29.09.2025	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseinlage und Kartoffeln 2,8 BE Apfel-Aprikosenmus	4 Maultaschen mit Gemüsefüllung und Tomaten-Kräutersauce 6,1 BE Apfel-Aprikosenmus	Magdeburger Boulette mit Rahmsauce Sommergemüse und Kartoffelpüree 2,6 BE Apfel-Aprikosenmus	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree 1,9 BE Apfel-Aprikosenmus	Geflügelboulette, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade 3,2 BE Apfel-Aprikosenmus	Reissuppe mit Gemüse- und Rindfleischinlage 2,3 BE Apfel-Aprikosenmus
Dienstag 30.09.2025	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgerke 2,4 BE Vanillepuddingdessert	Eierkuchen mit Schokoladensauce 7,6 BE Vanillepuddingdessert	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 3,1 BE Vanillepuddingdessert	2 kleine Schweineschnitzel mit Bratensauce, warmer Kartoffelsalat und Weißkrautkräutersalat 5,3 BE Vanillepuddingdessert	Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pflirsich und Hähnchenbrust, dazu Amerikanischer Krautsalat 2,1 BE Vanillepuddingdessert	Chili sin Carne, dazu Reis 6,6 BE Vanillepuddingdessert
Mittwoch 01.10.2025	Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln 5,6 BE Rote Grütze mit Sahne	4 Fischnuggets mit Zitronenbittersauce, Möhren und Kartoffelpüree 3,7 BE Rote Grütze mit Sahne	Schweinebraten mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln 3,5 BE Rote Grütze mit Sahne	Gebratene Entenbrust mit Chinagemüse, dazu Reis 4,8 BE Rote Grütze mit Sahne	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Knusper-Müsli 3,9 BE Rote Grütze mit Sahne	Kartoffelcremesuppe, dazu Hafervollkornbrot 3,5 BE Rote Grütze mit Sahne
Donnerstag 02.10.2025	Milchreis mit heißer Kirschsauce 5,6 BE Schokopudding mit Sahne	Currywurst mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree 3,1 BE Schokopudding mit Sahne	Wirsingroulade mit Rahmsauce und Kartoffelpüree 2,6 BE Schokopudding mit Sahne	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Kartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost 3,6 BE Schokopudding mit Sahne	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 3,8 BE Schokopudding mit Sahne	Bunte Nudeln mit Kürbiscremesauce 6,6 BE Schokopudding mit Sahne
Freitag 03.10.2025	Soljanka mit Jagdwurst-, Gurken- und Paprikawürfeln in Tomatensauce, dazu Maisbrot 4,0 BE Joghurt Kirsche	Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfel-Zwiebel-Sauce und bunter Kartoffelsalat (kaltes Menü) 3,2 BE Joghurt Kirsche	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Butterspätzle 2,8 BE Joghurt Kirsche	Putenrollbraten mit Sahnesauce, Brechbohnen in Rahm und Kartoffelpüree 2,1 BE Joghurt Kirsche	Tag der Deutschen Einheit	Tag der Deutschen Einheit
Samstag 04.10.2025	Grüner Bohneneintopf mit Gemüse 1,7 BE Dessert	Bauernfrühstück Bratkartoffeln mit Speck und Gewürzgurkenwürfeln in Rührei 1,5 BE Dessert	Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm und Röstitaler 4,0 BE Dessert	"Rotweinhähnchen" Hähnchenkeule in Rotweinsauce, mit Bouillonkartoffeln 3,1 BE Dessert	Änderung des Angebots für Kunden außerhalb von Magdeburg: Wenn Sie für Sonntag den 05.10.25 eine Bestellung auslösen, erhalten Sie bei Ihrer Lieferung am Donnerstag, den 02.10.2025 eine hausgemachte Suppe. Sie können zwischen einer Kartoffelsuppe, einer Erbsensuppe oder einer Gulaschsuppe wählen. Je nachdem für welche Menülinie Sie sich entscheiden, erhalten Sie die entsprechende Suppe.	ALTERNATIVSUPPEN Menü 1 Erbsensuppe I Menü 2 Kartoffelsuppe mit Wiener 2,3,7,G,I,J Menü 3 Gulaschsuppe G,I
Sonntag 05.10.2025	Buntes Eierragout mit Champignons und Möhren, dazu Kartoffeln 2,7 BE Dessert	Apfelstrudel mit heißer Vanillesauce 5,8 BE Dessert	Hackbraten, dazu Bratensauce, Möhrengemüse und Kartoffelpüree 2,4 BE Dessert	Rinderragout mit Sauerkirschen, dazu Böhmisches Knödel 3,3 BE Dessert		

Menüplan vom 06.10.2025 - 12.10.2025

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



41	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 06.10.2025	Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Tomatensauce mit Gewürzgerurken und Zwiebeln, dazu Fusilli 2,3,7 8,G,J A(a) 6,8 BE	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeinlage und Kartoffeln 1,G,I 3,L 5,9 BE	Thüringer Bratwurst mit Rahmsauce, Kohlrabi in Rahm und Kartoffelpüree 7,I,J 1,G,I,J G 2,2 BE	Schweineschnitzel "Cordon Bleu" mit Bratensauce, Erbsen und Spätzle 2,3,A(a),G 1,G,I,J A(a),C,G 4,8 BE	Bulgur-Salat mit Tomate und Zucchini, dazu 🍷 Geflügel-Cevapcici A(a) A(a) 3,8 BE	Kürbiscremesuppe mit Brötchen G,I A(a) 4,0 BE
Dienstag 07.10.2025	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln 1,G,I,J A(a,c),C,G 3,L 2,8 BE	Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Leipziger Allerlei und Kartoffeln F 1,G G,I 3,L 2,9 BE	Leberkäse in dunkler Senfsauce, mit Rotkohl und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 8 3,L 3,4 BE	Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, dazu Kartoffelpüree mit Speck 2,3,7 3,I 2,3,G 3,L 2,7 BE	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes A(a) 1,G A(a) 4,7 BE	Sternchennudelsuppe mit buntem Gemüse-Mix, Eierstich und Maisbrot A(a) I C,G A(a,b,d),F,K 2,7 BE
Mittwoch 08.10.2025	Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce, mit Paprika und Mais, dazu Reis A(a) I 6,3 BE	Eieromelett mit Möhrencremesauce und Kartoffelpüree C,G,I G,I G 2,2 BE	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, Bratensauce und Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G 3,5 BE	Kalbsbraten Cidre mit Möhren-Apfelgemüse in Cidresauce, dazu Kroketten 1,G,I A(a) 2,2 BE	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen 2,3,5,A(a),C,G,L 2,C,G 4,4 BE	Grießbrei mit Birnensauce A(a),G 7,5 BE
Donnerstag 09.10.2025	Nudeln "Bolognese Art" Penne mit Geflügelhackfleisch in Tomatensauce A(a) I 8,7 BE	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsengemüse und Kartoffeln A(a) 1,G 3,L 4,3 BE	Bigos Schmoreintopf mit Sauerkraut Schweinefleisch und Wurst, dazu Kartoffeln G,I,J 2,3 3,L 3,0 BE	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete A(a),D,G,I,J G 8 4,0 BE	Kalter Milchreis mit Apfelmus G 3 3,6 BE	Möhreneintopf, dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) 3,6 BE
Freitag 10.10.2025	Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Gemüsestreifen, dazu Kartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,3 BE	2 Fischli mit Schnittlauch-Sahnesauce und Kartoffeln, dazu Möhren-Apfelrohkost A(a),D G,I 3,L 3,9 BE	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree A(a) 1,G,I,J G 3,7 BE	Putenkeulenbraten mit Geflügelsauce, Blumenkohl in Rahm und Petersilienkartoffeln 1,G G,I 3,L 2,7 BE	Hirten-Salat Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Balkankäse, Oliven und Joghurt-Dressing G G 1,1 BE	Bio-Gabelspaghetti mit Tomatensauce A(a) I 6,0 BE
Samstag 11.10.2025	3 Quarkkeulchen mit Vanillesauce 5,A(a),C,G,L 1,G 7,7 BE	Kohlrabi-Möhreneintopf mit 2 Wiener Würstchen G,I 2,3,7 1,8 BE	Kasslerbraten in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G 3,L 2,8 BE	Rinderroulade mit Hackfleischfüllung in typischer Sauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 2,3,G,J 1,8,G,I,J 8 3,L 3,3 BE		
Sonntag 12.10.2025	Vegetarischer Wirsingkohleintopf G,I 1,3 BE	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,4,A(a),J 2,3,I G 2,8 BE	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kartoffeln G,I 3,L 2,5 BE	Pfeffer-Steak Schweinenacken mit Whiskey-Pfeffersauce, dazu Kartoffelspalten G,I,J A(a) 3,3 BE		