

Menüplan vom 13.10.2025 - 19.10.2025

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



42	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 13.10.2025	Milchreis mit Zimt und Zucker Apfelmus	Putengulasch mit Mischgemüse und Kartoffelpüree Apfelmus	Schweinebraten in dunkler Senfsauce mit Rosenkohl und Kartoffelklößen Apfelmus	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler Apfelmus	Geflügelwiener, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade Apfelmus	Nudeln mit Tomaten-Käsesauce Apfelmus
Dienstag 14.10.2025	Geflügelfleischklößchen in heller Sauce mit Erbsen und Möhren, dazu Reis Stracciatellajoghurt	Currywurst mit Ketchup-Currysauce und Kartoffelpüree Stracciatellajoghurt	Magdeburger Boulette mit Bratensauce, Wirsing in Rahm und Kartoffeln Stracciatellajoghurt	Puszta-Schnitzel Schweineschnitzel auf Letscho, dazu Kartoffelspalten und Weißkrautsalat Stracciatellajoghurt	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurt-Dressing Stracciatellajoghurt	Herbstliches Gemüseragout mit Kürbis, Möhren, Brokkoli und veget. Geschnietzen, dazu Kartoffeln Stracciatellajoghurt
Mittwoch 15.10.2025	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Puddingdessert Vanilla	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln Puddingdessert Vanilla	Sauerkrautplatte mit Kasseler und 2 Bratwürstchen, dazu Kartoffelpüree mit Speck und Zwiebeln Puddingdessert Vanilla	Gebratenes Seelachsfilet in Kräutersenfauce und Bratkartoffeln, dazu Rotkrautsalat Puddingdessert Vanilla	Kalter Milchreis mit Erdbeersauce Puddingdessert Vanilla	Rote Linsen-Orangensuppe, dazu Vollkornbrot Puddingdessert Vanilla
Donnerstag 16.10.2025	2 Gekochte Eier mit Rahmspinat und Kartoffeln Joghurt Kirsche	Rindergulasch mit Nudeln Joghurt Kirsche	Backfisch mit warmen Kartoffelsalat und Rote Bete Joghurt Kirsche	Gebratene Entenbrust mit Geflügelsauce, dazu Pariser Karotten und Herzoginkartoffeln Joghurt Kirsche	Hähnchenschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise Joghurt Kirsche	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Schweinefleischeinlage Joghurt Kirsche
Freitag 17.10.2025	Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Kartoffeln Erdbeerpudding mit Sahne	Fischstäbchen mit Senfsauce und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete Erdbeerpudding mit Sahne	Gyros-Geschnietzeltes mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki Erdbeerpudding mit Sahne	Holzfüllersteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck Erdbeerpudding mit Sahne	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Cornflakes Erdbeerpudding mit Sahne	Gabelspaghetti mit Tomatensauce Erdbeerpudding mit Sahne
Samstag 18.10.2025	Weißkohleintopf mit Vollkornbrot Mini-Kuchen	Hackbraten mit Bratensauce, Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree Mini-Kuchen	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Möhren und Kartoffeln Mini-Kuchen	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce und Kartoffeln, dazu Gurkensalat Mini-Kuchen	<div style="text-align: center;"> <h2 style="margin: 0;">FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</h2> </div>	
Sonntag 19.10.2025	Eierkuchen, dazu Pfirsich-Ananas- Mandarinensauce Dessert	Kasselerbraten in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln Dessert	Truthahnbraten in Preiselbeersauce mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree Dessert	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln und saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklößen 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 20.10.2025 - 26.10.2025

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



43	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 20.10.2025	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleischbällchen und Erbsen, dazu Reis G,I A(a) 5,9 BE	Kartoffel-Tasche mit Frischkäse-Brokkoli-Füllung, dazu Kräutersauce und Kartoffelpüree G G,I G JETZT NEU 4,6 BE	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,4,A(a),J 2,3,I G 2,8 BE	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons, saure Gurke und Spätzle 1,8,G,I,J A(a),C,G 4,9 BE	Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise, dazu Hähnchennuggets A(a) 3,C,J 3,A(a),I 5,0 BE	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage und Brötchen A(a),C I A(a) 3,3 BE
Dienstag 21.10.2025	Veggie-Bolognese Gabelspaghetti mit  Sonnenblumenhack in Tomatensauce A(a) I 6,1 BE	Fleischkäse mit Blumenkohl in Rahm und Kartoffelpüree 2,3,7 G,I G 2,4 BE	Thüringer Rostbratwurst mit Rahmsauce, Letscho und Kartoffelpüree 7,I,J 1,G,I,J I G 2,6 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Champignons in Rahm und Kartoffelspalten, dazu Möhrensalat A(a) G,I A(a) 2,3,7 3,7 BE	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli 1,G A(a,c,d) 5,9 BE	Kräuterquark mit Kartoffeln G 3,L 3,2 BE
Mittwoch 22.10.2025	Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Gemüsestreifen, dazu Spätzle 1,G,I,J A(a),C 5,6 BE	Nudelaufbau mit Spinat 1,A(a),C,G,I 3,9 BE	Paprikaschote mit Tomatensauce und Reis A(a) I 3,7 BE	Spießbraten mit Bratensauce, Wirsingkohlgemüse und Kartoffeln 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 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	Schokoladenpuddingsuppe mit Zwieback G A(a,d),F,G 4,5 BE
Donnerstag 23.10.2025	Linsensuppe mit Geflügelwienener G,I,J 2,3 3,9 BE	Panierte Jagdwurstscheiben mit Nudeln und Tomatensauce 2,A(a) A(a) I 7,6 BE	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln 1,C,G G,I 3,L 2,1 BE	Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 2,3,7 2,3,I G 2,8 BE	Mexico-Salat Salatmix, Gurke, Mais Kidneybohnen, Hähnchenbrust und Knoblauch-Joghurt-Dressing G 1,1 BE 5,9 BE	Nudeln mit Tomatensauce A(a) I 5,9 BE
Freitag 24.10.2025	Buntes Eierragout mit Senfsauce, dazu Kartoffelpüree C G,I,J G 2,5 BE	Fischpfanne Seelachswürfel in Kräutersauce, dazu Reis und Möhren-Mandarinen-Rohkost D,G,I 6,6 BE	 3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffeln und Rote Bete A(a) G,I 3,L 8 3,6 BE	Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelspalten, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 1,G,I,J 8 G 4,7 BE	Kalter Grießbrei mit Pfirsichsauce A(a),G 5,7 BE	Lauch-Käsecremesuppe mit Maisbrot 1,G,I A(a,b,d),F,K 3,2 BE
Samstag 25.10.2025	Schokoladengrießbrei mit heißer Sauerkirschsauce A(a),G 8,3 BE	Grüner Bohneneintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch G,I 1,9 BE	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Specksauce mit Kartoffeln A(a) 1,2,3,G,I,J 3,L 3,2 BE	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree A(a),D,G,J G,I G 4,2 BE	<div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> <p>MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag</p> <p>MENÜLINIE 1,6 bis 7:30 Uhr am Versorgungstag</p> </div>	
Sonntag 26.10.2025	Gemüseeintopf mit Grießklößchen I A(a),C,G 3,0 BE	Ungarischer Schweinegulasch mit Paprika, Zwiebeln und Nudeln 1,G,I A(a) 4,8 BE	Hähnchenkeule auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kroketten G,I A(a) 2,0 BE	Steak "Hawaii" Schweinenackensteak mit Ananasscheibe und Käse überbacken, dazu Currysauce und Erbsen-Reis G G,I 6,0 BE		

Menüplan vom 27.10.2025 - 02.11.2025

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



44	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 27.10.2025	Currywurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Curry-Tomatensauce, dazu Nudeln 2,3,7 A(a) 6,3 BE	Blumenkohl-Käsebratling mit Schnittlauch-Sahnesauce und Kartoffelpüree A(a),C,G,I G,I G 4,2 BE	Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm und Röstitaler A(a) G,I 4,6 BE	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Erbsen-Reis G 4,8 BE	Geflügelboulette, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade A(a) 8,J 3,2 BE	Kürbis-Kartoffeleintopf mit Fleischklößchen G,I C 2,2 BE
Dienstag 28.10.2025	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1,G,I,J G 2,8,J 2,2 BE	Quarkkeulchen mit Vanillesauce 2,5,A(a),C,G,L G 7,6 BE	Magdeburger Boulette mit Rahmsauce, Bohnen und Herzoginkartoffeln A(a) 1,G,I,J G 2,8 BE	Gebratene Gänsebrust mit Geflügelsauce, Rosenkohl und Kartoffelklöße 1,G 1,A(a) 2,3 BE	Herbstlicher Salat Salatmix, Spinat, Rote Bete, Kürbis, Gurke und Körnermix, dazu Joghurdressing 8 G 1,2 BE	Nudeln Napoli Gabelspaghetti mit fruchtiger Tomaten-Kräutersauce A(a) I 6,6 BE
Mittwoch 29.10.2025	Putengeschnetzeltes mit Gemüseeeinlage und Reis 1,G 5,9 BE	Geflügel-Hackbraten mit Geflügelsauce, Rotkohl und Kartoffeln A(a) 1,G 8 3,L 5,5 BE	Kasselerbraten in Bratensauce, Wirsing in Rahm und Petersilienkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L 2,2 BE	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Kräutersauce und warmen Kartoffelsalat mit Speck, dazu Rote Bete D G,I 2,3,8 8 3,7 BE	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, dazu Knusper-Müsli G A(a,c,d) 3,9 BE	Kartoffelcremesuppe, dazu Hafervollkornbrot G,I A(a,c,d) 3,5 BE
Donnerstag 30.10.2025	Milchreis mit heißer Kirschsauce G 1 5,6 BE	4 Hähnchennuggets mit Ratatouillegemüse und Kartoffelpüree 3,A(a),I I G 2,2 BE	Piccata Milanese Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle, mit Tomatensauce und Nudeln 2,A(a),C,G I A(a) 6,3 BE	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Kartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost D G,I 3,L 3,6 BE	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a) J 8 3,C,J 3,8 BE	Penne mit Brokkoli-Käsesauce A(a) G,I 5,4 BE
Freitag 31.10.2025	Vegetarischer Kartoffeleintopf mit Gemüseeeinlage und Vollkornbrot G,I A(a,b) 4,0 BE	Kaltes Menü Matjesfilet "Hausfrauen Art" mit Apfel-Zwiebel-Sauce und bunter Kartoffelsalat 2,4,D 3,C,G,J 8,J 3,2 BE	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Spätzle und Kürbiskompott 1,G,I,J A(a),C,G 1,8 3,8 BE	Rinderroulade in typischer Sauce mit Leipziger Allerlei und Klöße 2,J 1,8,G,I,J 1,G 1,A(a) 2,9 BE	Reformationstag	Reformationstag
Samstag 01.11.2025	Kaiserschmarrn mit Rosinen und heißem Apfelmus A(a),C,G 3 5,2 BE	Bauernfrühstück Bratkartoffeln mit Speck und Gewürzgurkenwürfeln in Rührei 2,3 8 C 1,5 BE	Eisbeinflisch auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 2,8 BE	Gebratene Hähnchenbrust mit leicht scharfer Erdnussauce, Zuckerschoten und Reis F 1,A(a),E,F,G,I 4,7 BE	Änderung des Angebots für Kunden außerhalb von Magdeburg: Wenn Sie für Sonntag den 02.11.25 eine Bestellung auslösen, erhalten Sie bei Ihrer Lieferung am Donnerstag, den 30.10.2025 eine hausgemachte Suppe.	ALTERNATIVESUPPEN
Sonntag 02.11.2025	Grüner Erbseneintopf 3,5 BE	Apfelstrudel mit heißer Vanillesauce A(a) 1,G 6,4 BE	Schweinebraten mit Bratensauce, Erbsengemüse und Kartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,5 BE	Grünkohlplatte mit Kasseler, Knacker und Bratkartoffeln mit Speck 2,3,G,I,J 2,3,7,J 2,3 2,7 BE	Sie können zwischen einer Kartoffelsuppe, einer Erbsensuppe oder einer Gulaschsuppe wählen. Je nachdem für welche Menülinie Sie sich entscheiden, erhalten Sie die entsprechende Suppe.	Menü 1 Erbsensuppe I
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert		Menü 2 Kartoffelsuppe mit Wiener 2,3,7,G,I,J
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert		Menü 3 Gulaschsuppe G,I

Menüplan vom 03.11.2025 - 09.11.2025

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 Sulfit 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



45	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 03.11.2025	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln Apfel-Bananenmus	Bratwurst mit Rahmsauce, Sauerkraut und Kartoffeln Apfel-Bananenmus	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree Apfel-Bananenmus	2 Boulette auf Pfifferlingen in Rahmsauce, dazu Kroketten Apfel-Bananenmus	Bulgur-Salat mit Tomate und Zucchini, dazu Geflügel-Cevapcici Apfel-Bananenmus	Reissuppe mit Gemüse und Eierstich Apfel-Bananenmus
Dienstag 04.11.2025	Pusztaeintopf Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce mit Paprika, Mais und Kartoffelwürfeln Wackelpudding	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce, Erbsen-Möhren-Maisgemüse und Kartoffeln Wackelpudding	3 Königsberger Klopse in Kapernsauce mit Kartoffeln und Möhrensalat Wackelpudding	Schweineschnitzel "Cordon bleu" mit Bratensauce, Kaisergemüse und Herzoginkartoffeln Wackelpudding	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt und Schokocornflakes Wackelpudding	Gabelspaghetti mit Spinatrahmsauce Wackelpudding
Mittwoch 05.11.2025	Bauerngulasch Schweinefleisch und Jagdwurst- würfel in Sauce, dazu Nudeln Fruchtjoghurt Creation	Couscous-Käsebratling mit Tomaten-Kräutersauce und Kartoffelpüree Fruchtjoghurt Creation	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, Bratensauce und Kartoffeln Fruchtjoghurt Creation	Gedünstetes Pangasiusfilet in Buttersauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Rotkohl-Apfelrohkost Fruchtjoghurt Creation	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen Fruchtjoghurt Creation	Grießbrei mit heißer Birnensauce Fruchtjoghurt Creation
Donnerstag 06.11.2025	Nudeln "Carbonara Art" Nudeln und Käsesauce mit Schinkenwürfeln Schokoladenpudding	Eieromelett auf Möhren-Rahmgemüse mit Kartoffelpüree Schokoladenpudding	Hähnchenpfanne "chinesisch" Hähnchenfleisch in Chinagemüse mit Bandnudeln Schokoladenpudding	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Kroketten und Bohnensalat Schokoladenpudding	Kalter Grießbrei mit Kirschsauce Schokoladenpudding	Möhren-Pastinakencremesuppe, dazu Vollkornbrot Schokoladenpudding
Freitag 07.11.2025	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis Fruchtjoghurt mild	Fisch in Knusperpanade mit Zitronenbuttersauce und Kartoffeln, dazu Weißkrautsalat mit Kräutern Fruchtjoghurt mild	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Bratensauce, dazu Kartoffelpüree Fruchtjoghurt mild	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, Rotkohl und Herzoginkartoffeln Fruchtjoghurt mild	Fitness-Salat Salatmix, Mais, Möhren Paprika und Körnermix, dazu Honig-Senf-Dressing Fruchtjoghurt mild	Gemüsebolognese mit Möhren, Zucchini, Paprika und Mais, dazu Reis Fruchtjoghurt mild
Samstag 08.11.2025	Hefeklöße und Vanillesauce mit Mohnzucker Dessert	Blutwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Dessert	Kasslerbraten in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffeln Dessert	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung, und Kartoffelpüree, dazu Rote Bete Dessert	<div style="text-align: center;">  <p>FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH</p> </div>	
Sonntag 09.11.2025	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln Dessert	Lauch-Käsesuppe mit Hackfleisch, Möhren und Kartoffelwürfeln Dessert	Knacker auf Grünkohl mit Kartoffeln Dessert	Kalbsbraten Cidre mit Möhren-Apfelgemüse in Cidresauce, dazu Röstitaler Dessert		

MENÜLINIEN 2,3,4 UND KALT-MENÜ
bis 12:00 Uhr am vorherigen Werktag

MENÜLINIE 1,6
bis 7:30 Uhr am Versorgungstag