Menüplan vom 10.11.2025 - 16.11.2025

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I 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 j) Peranüsse k) Pistazien I) 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



46	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 10.11.2025	Gabelspaghetti mit Tomatensauce	mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln 3,0	mit Bratensauce, 1,G,I,J Prinzessbohnen G und Kartoffelpüree G	Kalbsfrikassee in Sahnesauce G mit Spargel, Champignons und Röstitaler	Geflügelwiener, 2,3,7 dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 3,C,J und Gurkenwürfeln 8	Milchreis G mit Zimt und Zucker 4,7 BE
	Apfelmus	Apfelmus	Apfelmus	Apfelmus	r	Apfelmus
Dienstag .1.11.2025	mit grünen und gelben Bohnen und Rindfleischeinlage	in dunkler Senfsauce, 1,G,I, mit Mischgemüse	Backfisch mit Zitronenbuttersauce und Reis, dazu gemischter Salat 6,7 BE	gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke,	-	Nudeln Napoli Penne A(a) mit fruchtiger I Tomaten-Kräutersauce
1	Stracciatellajoghurt	Stracciatellajoghurt	Stracciatellajoghurt	Stracciatellajoghurt	,,0.52	Stracciatellajoghurt
Mittwoch 12.11.2025	Vegetarisches Geschnetzeltes mit Erbsen und Champignons in Käsesauce, dazu Reis A(a,c), I I I I I I I I I I I I I I I I I I	mit Bratensauce, 1,G,I, grünen Bohnen	and Brackartonem		Kalter Milchreis G mit Erdbeersauce	Kartoffeleintopf I mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben 2,3,7
	5,0 Vanillepuddingdessert	Vanillepuddingdessert	3,2 BE Vanillepuddingdessert	4,7 BE Vanillepuddingdessert	3,7 BE	2,6 BE Vanillepuddingdessert
onnerstag 3.11.2025	mit Tomatensauce	mit Möhren in Rahm G, und Kartoffelpüree G	in Bratensauce 1,G,I,J und Kartoffeln 3,L	in Kräutersenfsauce G,I,J mit Fingermöhren	Bella Italia Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und G Basilikum-Joghurtdressing G	Kichererbsen-Tomatenragout mit mediterranem Bulgur A(a),G,I
D T	Joghurt Kirsche	Joghurt Kirsche	Joghurt Kirsche	Joghurt Kirsche	0,0 52	Joghurt Kirsche
Freitag 14.11.2025	•	J.J. Seelachswürfel 3,L mit Lauch, Apfel und Kokosmilch, dazu Reis und Möhren-Mandarinen-Rohkost	Rotkohl 8 und Kartoffelklöße 1,G	mit Kassler und 2,3,7 2 Bratwürstchen, 7,G,I,J	mit Senf, J dazu Kartoffelsalat 8	Möhren-Orangencremesuppe G,I mit Geflügelfleischklößchen A(a)
	Erdbeerpudding mit Sahne	Erdbeerpudding mit Sahne	Erdbeerpudding mit Sahne	Erdbeerpudding mit Sahne		Erdbeerpudding mit Sahne
Samstag 15.11.2025	Vegetarischer Linseneintopf, dazu Vollkornbrot A("Züricher Art" mit Champignons,	Gyros-Geschnetzeltes mit Zwiebelringen und Tomaten-Paprika-Reis, dazu Tsatsiki G	Gebratenes ForellenfiletDmit MeerrettichsauceG,Iund Kräuterkartoffeln3,Ldazu Rote Bete8	FRISTEN FÜR BE	STELLÄNDERUNGEN EN MITTAGSTISCH
	Dessert	Dessert 4,1 BE	5,2 BE Dessert	3,1 BE		EN MITTAGSTISCH
onntag .11.2025		Kasslerbraten 2,3,7 in Bratensauce, 1,6,1, mit Rosenkohl in Rahm G,	Truthahnbraten in Preiselbeersauce, 1,G,I,J mit glasierten Fingermöhren G	Holzfällersteak mit gebratenen Champignons G,I und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck 2,3	bis 12:00 Uhr am v	UND KALT-MENÜ orherigen Werktag
Sonr 16.11.	Dessert	Dessert 2,7 BE	4,0 BE Dessert	5,0 BE Dessert	MENÜL bis 7:30 Uhr am	INIE 1,6 Versorgungstag

Menüplan vom 17.11.2025 - 23.11.2025

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I 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 j) Peranüsse k) Pistazien I) 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



47	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 17.11.2025	Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Reis 5,8 BE	mit Kräutersahnesauce G,I und Kartoffelpüree G	mit Sauerkraut 2,3,1 und Kartoffelpüree G	Rindergulasch "Stroganoff" in Sauerrahmsauce mit Champignons, saure Gurke und Nudeln A(a) 4,9 BE Apfel-Bananenmus	mit Gemüse und Mayonnaise, 3,C,J	Muschelnudelsuppe mit Gemüseeinlage, Eierstich und Brötchen A(a),C C,G C,G A(a) 3,4 BE Apfel-Bananenmus
Dienstag 18.11.2025	in Kräutersauce G,I mit Gemüseeinlage	mit Bratensauce, 1,G,I,J Bayrisch Kraut I und Kartoffeln 3,L	in Bratensauce 1,G,I,J mit Blumenkohl in Rahm G,I und Kartoffeln 3,L	in Senfsauce G,I,J	Italienischer Nudelsalat mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen 2,C,G 4,4 BE	Vanille-Milchnudeln A(a),G 6,1 BE Grießdessert
Mittwoch 19.11.2025	Gelber Erbseneintopf mit Geflügelwienerscheiben 2,3,7 3,9 BE Fruchtjoghurt Creation	Panierte Jagdwurstscheibe 2,A(a) mit Fusilli A(a) und Tomatensauce I 7,6 BE Fruchtjoghurt Creation	mit Grünkohl 2,3,G,I,J und Kartoffeln 3,L	mit Waldpilzen und Wacholder,	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli 5,9 BE	Fusilli A(a) mit Tomatensauce I 5,9 BE Fruchtjoghurt Creation
Donnerstag 20.11.2025	in dunkler Sauce mit Gemüse, 1,G,I,J	Mischgemüse und Kartoffeln 3,L	mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce dazu Reis 6,9 BE	Gebratene Entenbrust mit Geflügelsauce, 1,G Pariser Karotten und Kartoffelklößen 1,G 2,5 BE Schokoladenpudding	Kalter Grießbrei mit Pfirsichsauce 5,8 BE	Blumenkohl-Kokoscremesuppe, G,I dazu Hafervollkornbrot A(a,c,d) 3,0 BE Schokoladenpudding
Freitag 21.11.2025	Pusztapfanne Geflügelfleischbällchen in Tomatensauce mit Paprika und Mais, dazu Kartoffeln 4,1 BE	in Kapernsauce G,I mit Kartoffeln 3,L dazu Rote Bete 8	und Kartoffelpüree G 3,1 BE	auf Schmorgurkengemüse, G,I	Chef-Salat Salatmix, Tomate, Kochschinken, Käse, Ei und 2,3,7,C,G Kräuter-Joghurt-Dressing G 1,0 BE	Gabelspaghetti A(a) mt Käsesauce 1,G,I 4,9 BE Strudelpudding 4754
Samstag 22.11.2025	Hefeklöße A(a),C,G mit Pflaumensauce 8,1 BE	Weißer Bohneneintopf 2,3,I mit Knacker 2,3,J	Hähnchenschnitzel A(a)	Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln 1,G,I,J und Kartoffelspalten A(a) 2,9 BE Dessert	7 1 X	STELLÄNDERUNGEN EN MITTAGSTISCH
Sonntag 23.11.2025	Vegetarische Kartoffelsuppe G,I mit Gemüseeinlage 3,0 BE	mit Paprika, Zwiebeln und Nudeln A(a)	auf buntem Gemüse in holländischer Sauce, dazu Kräuterkartoffelpüree G 2,4 BE	Rinderbraten mit Rotweinsauce, 1,3,G,I,J,L Rosenkohl in Rahm G,I und Klöße 1,A(a),G 2,7 BE Dessert	MENÜLINIEN 2,3,4 bis 12:00 Uhr am v MENÜL bis 7:30 Uhr am	orherigen Werktag NIE 1,6

Menüplan vom 24.11.2025 - 30.11.2025

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste IB Krebstiere und Erzeugnisse I 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 j) Peranüsse k) Pistazien I) 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



48	Menü 1		Menü 2		Menü 3		Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 24.11.2025	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Kartoffeln		4 Maultaschen A(a),C mit Gemüsefüllung und Tomaten-Kräutersauce	1	Magdeburger Boulette mit Bratensauce, Spitzkohlgemüse und Kartoffelpüree A(a),C, 1,G,I, G,	i,J n	Kalbsbratwurst 7 mit Rahmsauce, 1,G,I,J Kohlrabi in Rahm G,I und Kartoffelpüree G	dazu Kartoffelsalat	Reissuppe G,I mit Gemüse- und Rindfleischeinlage
	Apfel-Aprikosenmus	2,8 BE	6,1 Apfel-Aprikosenmus	1 BE	2,6 BE		1,9 BE Apfel-Aprikosenmus	3,2 BE	2,3 BE Apfel-Aprikosenmus
Dienstag 5.11.2025	Gehacktesstippe Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke	1,G,I,J G 8,J	Eierkuchen A(a), mit Schokoladensauce	G	Möhren	n	Gebratene Entenbrust mit Chinagemüse, A(a),F,I dazu Bandnudeln A(a)	Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu Amerikanischer Krautsalat 3,C,G,J	Gemüsepfanne G,I in Curry-Sahnesauce, dazu Risi-Bisi
Di 25.	Vanillepuddingdessert	2,4 BE	7,6 Vanillepuddingdessert	6 BE	4,9 BE Vanillepuddingdessert		3,0 BE Vanillepuddingdessert	2,1 BE	6,0 BE Vanillepuddingdessert
Mittwoch 26.11.2025	Fusilli mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln	1 2,3	mit Zitronenbuttersauce, Erbsen	G,I	•	n لرا G v	2 kleine Schweineschnitzel mit Bratensauce, warmer Kartoffelsalat und Weißkrautkräutersalat A(a) 1,G,I,J 8	Früchtesalat Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, G dazu Knusper-Müsli A(a,c,d)	Kartoffelcremesuppe, G,I dazu Hafervollkornbrot A(a,c,d)
	Rote Grütze mit Sahne	5,6 BE	A,9 Rote Grütze mit Sahne	9 BE	3,1 Bi		5,3 BE Rote Grütze mit Sahne	3,9 BE	3,5 BE
Donnerstag 27.11.2025	Milchreis mit heißer Kirschsauce	5,6 BE	und Kartoffelpüree	G,I G	2,8 BE	,G n B u	Brechbohnen in Rahm G,I und Kartoffelpüree G	Paniertes Schweineschnitzel mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise 3,C,J	mit Kürbiscremesauce G,I 5,5 BE
Freitag 28.11.2025	Schokopudding mit Sahne Buntes Eierragout in Senfsauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln	С	mit Ketchup-Sauce und Kartoffelpüree	2,3,7	mit Rahmsauce 1,G,I,	G n		Kalter Grießbrei A(a),G mit Pfirsichsauce	Penne A(a) mit Tomaten-Käsesauce G,I
7	Joghurt Kirsche		Joghurt Kirsche		Joghurt Kirsche		Joghurt Kirsche		Joghurt Kirsche
Samstag 29.11.2025	Grüner Bohneneintopf mit Gemüse und Vollkornbrot Dessert		und Gewürzgurkenwürfeln in Rührei	2,3 8 C		and description of the second	Cranberry-Chicken Hähnchenbrust F mit Cranberry-Senfsauce 1,G,I,J und Nudeln, A(a) dazu Möhrensalat 2,3,8 Dessert	ΥιΥ	STELLÄNDERUNGEN EN MITTAGSTISCH
Sonntag 30.11.2025			Apfelstrudel 4	A(a)	Hackbraten, A(a	(a) "	" Rotweinhähnchen" Hähnchenkeule	NACNIŬI INUCNI 2-2-4	LUND KALT MENÜ
	mit Ananas und Pfirsich, dazu Reis				Möhrengemüse	ii	in Rotweinsauce, 1,G,I,J mit Bouillonkartoffeln 3,I,L	bis 12:00 Uhr am v	I UND KALT-MENÜ orherigen Werktag
	Dessert	6,8 BE	5,8 Dessert	8 BE	2,4 BE		3,1 BE Dessert		INIE 1,6 Versorgungstag

Menüplan vom 01.12.2025 - 07.12.2025

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) Peranüsse k) Pistazien I) Macadamia oder Queenslandnüsse I I Sellerie und Erzeugnisse I 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



49	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 01.12.2025	Tomatensauce mit Gewürzgurken sund Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree	3,7 mit Gemüseeinlage	mit Rahmsauce, 1,G,I,J Kohlrabi in Rahm G,I		Bulgur-Salat A(a) mit Tomate und Zucchini, dazu	Fusilli A(a) mit Brokkolicremesauce G,I
	Apfel-Bananenmus	Apfel-Bananenmus	2,2 BE Apfel-Bananenmus	4,8 BE Apfel-Bananenmus	3,8 BE	5,0 BE Apfel-Bananenmus
Dienstag 02.12.2025	Schweinegeschnetzeltes in dunkler Sauce mit Gemüsestreifen, dazu Kartoffeln	mit Rahmspinat G,	in dunkler Senfsauce, 1,G,I,J mit Rotkohl 8	und Kartoffelpüree, G	Italienischer Nudelsalat 2,3,5,A(a),C,G,L mit Tomaten, Rucola, Oliven, italienischer Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen 2,C,G	Grießbrei A(a),G mit Birnensauce
Di 02.	3, Fruchtjoghurt Creation	BE 2,4 BE Fruchtjoghurt Creation	3,4 BE Fruchtjoghurt Creation	4,0 BE Fruchtjoghurt Creation	4,4 BE	7,5 BE Fruchtjoghurt Creation
Mittwoch 03.12.2025	Blumenkohl in holländischer Sauce mit veg. Geschnetzelten, dazu Kartoffeln A(a,c)	G,I mit Hackfleischfüllung,		in Cidresauce,		SternchennudelsuppeA(a)mit buntem Gemüse-Mix,IEierstichC,Gund VollkornbrotA(a,b)
≥ 03	Wackelpudding 2,	Wackelpudding 6,6 BE	4,7 BE Wackelpudding	2,2 BE Wackelpudding	1,1 BE	2,7 BE Wackelpudding
Donnerstag 04.12.2025	mit Geflügelhackfleisch	mit Geflügelsauce, 1,0 I Erbsengemüse	Bigos Schmoreintopf G,I,J mit Sauerkraut Schweinefleisch und Wurst, 2,3 dazu Kartoffeln 3,L	Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, 3,I dazu Kartoffelpüree mit Speck 2,3,G		Möhreneintopf, G,I dazu Hafervollkornbrot A(a,c,d)
Do 04	8, Fruchtjoghurt mild	Fruchtjoghurt mild	3,0 BE Fruchtjoghurt mild	2,7 BE Fruchtjoghurt mild	3,6 BE	3,6 BE Fruchtjoghurt mild
Freitag 05.12.2025	mit Jagdwurst-, Gurken- und Paprikawürfeln in Tomaten-	8,I mit Schnittlauch-Sahnesauce G, Möhren	in Bratensauce, 1,G,I,J	Blumenkohl in Rahm G,I	Tropic-Früchtesalat Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt 1,G und Schokocornflakes A(a)	Bio-Gabelspaghetti A(a) mit Tomatensauce
F 05.	3, Schokoladenpudding	BE 4,0 BE Schokoladenpudding	3,7 BE Schokoladenpudding	2,7 BE Schokoladenpudding	4,7 BE	6,0 BE Schokoladenpudding
Samstag 06.12.2025	3 Quarkkeulchen 5,A(a),C mit Vanillesauce	G,L Kohlrabi-Möhreneintopf G, nit 2 Wiener Würstchen 2,3,7	Kasslerbraten 2,3,7 in Bratensauce, 1,G,I,J mit Brechbohnen G und Kartoffeln 3,L	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffeln 3,L 3,6 BE	FRISTEN FÜR BE	STELLÄNDERUNGEN .EN MITTAGSTISCH
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert		
Sonntag 07.12.2025	Vegetarischer Wirsingkohleintopf mit Kartoffelwürfeln	mit Sauerkraut 2,3,	dazu Kartoffeln 3,L	Grünkohlplatte 2,3,G,I,J mit Kasseler, Knacker 2,3,7,J und Bratkartoffeln mit Speck 2,3 2,7 BE	bis 12:00 Uhr am v MENÜL	4 UND KALT-MENÜ vorherigen Werktag INIE 1,6
0	Dessert	Dessert 2,8 Bt	Dessert	Dessert	bis 7:30 Uhr am	Versorgungstag