

Menüplan vom 12.10.2026 - 18.10.2026

Kennzeichnung der Speisen: Enthaltene Allergene: A Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse a) Weizen b) Roggen c) Hafer d) Gerste I B 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 12.10.2026	Nudeln mit Tomaten-Kräutersauce <					

Menüplan vom 19.10.2026 - 25.10.2026

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 19.10.2026	Hühnerfrikassee mit Geflügelfleisch- bällchen und Erbsen, dazu Kartoffeln A(a) G,I 3,L 3,0 BE Apfel-Bananenmus	Möhren-Sesambratling mit Schnittlauchsauce und Kartoffelpüree A(a),C,I,K G,I G 4,4 BE Apfel-Bananenmus	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffelpüree A(a) 1,G G 4,5 BE Apfel-Bananenmus	Kalbsfrikassee in Sahnesauce mit Spargel, Champignons und Röstitaler G 2,8 BE Apfel-Bananenmus	Geflügelwiener, dazu Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Marinade und Gurkenwürfeln 2,3,7 3,C,J 8 2,8 BE	"Nudeln Napoli" mit fruchtiger Tomaten- Kräutersauce A(a) I 6,3 BE Apfel-Bananenmus
Dienstag 20.10.2026	Veggie-Bolognese Nudeln mit Sonnenblumenhack in Tomatensauce A(a) I 6,1 BE Joghurt Mango	Rindergulasch mit Gemüseeinlage, dazu Kartoffelpüree 1,G,I,J G 2,5 BE Joghurt Mango	Fleischkäse mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 3,1 BE Joghurt Mango	Schweinenackensteak mit Pfifferlingen in Rahm, dazu Bratkartoffeln mit Speck G,I 2,3 4,6 BE Joghurt Mango	Perl-Couscous-Salat mit Radieschen, Gurke, Paprika und Lauchzwiebeln A(a) 5,6 BE	Schokoladenpuddingsuppe mit Zwieback G A(a,d),F,G 4,5 BE Joghurt Mango
Mittwoch 21.10.2026	Fischpfanne Seelachswürfel in Senfsauce mit Gemüsestreifen, dazu Reis D,G,I,J 6,1 BE Puddingdessert Vanilla	Eieromelett auf Rahmspinat, dazu Kartoffeln C,G,I G,I 3,L 2,4 BE Puddingdessert Vanilla	Gebratene Geflügelleber mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 1,G,I,J G 3,1 BE Puddingdessert Vanilla	Entenkeule mit Geflügelsauce, Schwarzwurzel-Möhrengemüse und Kartoffeln 1,G G,I 3,L 2,7 BE Puddingdessert Vanilla	Joghurt mit tropischen Früchten Ananas, Pfirsich und Mandarinen mit Joghurt, dazu Schoko-Knuspermüsli 1,G A(a,c,d),G,H(f) 4,5 BE	Süßkartoffel-Möhrencremesuppe, dazu Maisbrot G,I A(a,b,d),F,K 3,7 BE
Donnerstag 22.10.2026	Gemüse-Hähnchenpfanne Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Kartoffeln G 3,L 2,9 BE Fruchtjoghurt Creation	Panierte Jagdwurstscheibe mit Nudeln und Tomatensauce 2,A(a) A(a) I 7,6 BE Fruchtjoghurt Creation	Grünkohlpfanne mit Speck und Möhrenwürfeln, dazu Kartoffel-Kürbispüree 2,3,G,I,J G 2,1 BE Fruchtjoghurt Creation	Schweinespießbraten mit Champignonsahnesauce, dazu Kroketten und Möhren-Apfelrohkost 1,G,I A(a) 2,3 2,3 BE Fruchtjoghurt Creation	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	Nudeln mit Tomatensauce A(a) I 5,6 BE Fruchtjoghurt Creation
Freitag 23.10.2026	Geflügelwurstgulasch Geflügeljagdwurstwürfel in dunkler Sauce mit Gemüse, dazu Kartoffelpüree 2,3 1,G,I,J G 2,5 BE Sahnepudding Panna Cotta	Kochklopse mit Kapernsauce und Kartoffeln dazu Rotkohlrohkost A(a),C,G,I G,I 3,L 4,0 BE Sahnepudding Panna Cotta	Paprikaschote mit Hackfleischfüllung, Tomaten-Gemüsesauce und Reis A(a),C G,I 6,6 BE Sahnepudding Panna Cotta	Bratwurstschnecke mit Zwiebeln in dunkler Biersauce, dazu Kartoffelpüree G,I 1,G,I,J G 2,4 BE Sahnepudding Panna Cotta	Kalter Milchreis mit Apfelmus G 3 3,6 BE	Vegetarischer Linseneintopf mit Vollkornbrot G,I,J A(a,b) 4,5 BE Sahnepudding Panna Cotta
Samstag 24.10.2026	Hefeklöße mit roter Mehrfruchtsauce A(a),C,G 8,2 BE Dessert	Bunte Bohnensuppe mit grünen und gelben Bohnen und Schweinefleischeinlage G,I 1,3 BE Dessert	Eieromelett auf Pfifferlingen in Rahm mit Speck, dazu Röstitaler 7,C,G 1,2,3,G,I,J 3,0 BE Dessert	Panierte Scholle mit Dijon-Senf-Füllung auf Schmorgurkengemüse, dazu Kartoffelpüree A(a),D,G,I,J G,I G 4,2 BE Dessert	FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH	
Sonntag 25.10.2026	Kartoffel-Zucchini-Eintopf mit Geflügelfleischklößchen und Crème Fraîche G,I A(a) G 2,8 BE Dessert	Kasselerbraten in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G,I 3,L 2,7 BE Dessert	Schweinesauerbraten "Rheinischer Art" in Rahmsauce mit Rosinen, Bohnen und Kartoffelklöße 1,G,I,J G 1,G 3,6 BE Dessert	Wildgulasch mit Waldpilzen und Wacholder, dazu Serviettenknödel sowie Preiselbeeren auf Apfelmus 1,G,I,J A(a),C,G 3 5,7 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 26.10.2026 - 01.11.2026

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 26.10.2026	Hot-Dog-Wurstgulasch Geflügelwienerscheiben in Tomatensauce mit Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree 2,3,7 8,G,J G 3,7 BE	Polenta-Tasche Maisgrießtasche mit Spinatfüllung, dazu Basilikumsauce und Kartoffeln A(a),G G,I 3,L 6,6 BE	 Magdeburger Boulette mit Bratensauce, Spitzkohlgemüse und Kartoffelpüree A(a),C,J 1,G,I,J G,I G 2,6 BE	Kalbsbratwurst mit Rahmsauce, Kohlrabi in Rahm und Kartoffeln 7 1,G,I,J G,I 3,L 2,9 BE	 Geflügelboulette, dazu Nudelsalat mit Gemüse und Mayonnaise A(a) 3,A(a),C,J 4,1 BE	Bunter Gemüse Eintopf mit Kürbis und Reiseinlage, dazu Brötchen G,I A(a) 3,9 BE
Dienstag 27.10.2026	Geflügel-Hackfleischstippe in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree und Gewürzgurke 1,G,J G 8,J 2,2 BE	Eierkuchen mit Apfel-Zimtsauce A(a),C,G 7,4 BE	Knacker auf Grünkohl, dazu Kartoffeln 2,3,7,G,I,J 3,L 2,4 BE	Putenrollbraten mit Sahnesauce, Butterbohnen und Kroketten 1,G,I,J G A(a) 2,3 BE	Mexico Salat Salat, Gurke, Mais, Kidneybohnen, Hähnchenbruststreifen und Joghurt-Knoblauch-Dressing G 1,1 BE	Vollkornnudeln mit cremiger Käse-Champignonsauce A(a) 1,G,I 3,9 BE
Mittwoch 28.10.2026	Nudeln mit Tomatensauce und Geflügeljagdwurstwürfeln A(a) I 2,3 5,6 BE	Gebratene Hähnchenbrust mit Erbsen in holländischer Sauce, dazu Kartoffeln F C,G,I 3,L 3,3 BE	Kasselerragout mit Möhren, Sellerie und Zwiebeln, dazu Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J 3,L 2,5 BE	Rindersauerbraten "Rheinischer Art" in Rosinensauce mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffelklöße J 1,G,I,J 1,A(a) 3,0 BE	Kalter Grießbrei mit Erdbeersauce A(a),G 5,3 BE	Brokkolicremesuppe, dazu Haferbrot G,I A(a,b,c,d) 2,8 BE
Donnerstag 29.10.2026	Milchreis mit Kirschsauce G 1 5,6 BE	Fleischkäse in milder Kümmelsauce, Sauerkraut und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J I 3,L 3,2 BE	Hackfleisch-Gemüsepfanne mit Spätzle und Kürbiskompott süß/sauer 1,G,I,J A(a),C,G 1 3,8 BE	Gebratenes Seelachsfilet in Dillsauce mit Kartoffeln, dazu Bohnensalat D G,I 3,L 3,0 BE	Paniertes Schweineschnitzel, mit Senf, dazu Kartoffelsalat mit Mayonnaise A(a) J 8 3,C,J 3,8 BE	 Gabelspaghetti mit Möhrencremesauce A(a) G,I 5,3 BE
Freitag 30.10.2026	Buntes Eierragout in Senfsauce mit Gemüseeinlage und Kartoffeln C G,I,J 3,L 2,9 BE	4 Fischnuggets (Dorsch) in Dillsauce und Reis, dazu Weißkraut-Kräuterrohkost A(a),D G,I 7,8 BE	Kochklopse mit Blumenkohl in holländischer Sauce, dazu Petersilienkartoffeln A(a),C,G,J C,G,I 3,L 3,2 BE	Gegrillte Schweinehaxe auf Bayrisch Kraut, dazu Kartoffel-Speckpüree 3,I 2,3,G 2,7 BE	Florida-Salat Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu Amerikanischer Krautsalat 3,C,G,J 2,1 BE	Kichererbsen-Tomatenragout mit mediterranem Bulgur I A(a),G,I 5,8 BE
Samstag 31.10.2026	Kartoffelsuppe mit 2 Wiener Würstchen G,I 2,3,7 2,3 BE	Bauernfrühstück Bratkartoffeln mit Speck und Gewürzgurkenwürfeln in Rührei 2,3 8 C 1,5 BE	Hähnchenschnitzel "Jäger Art" mit Champignons in Rahm und Kartoffelspalten A(a) G,I A(a) 4,3 BE	Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Möhrenscheiben und Petersilienkartoffeln G,I 3,L 3,1 BE	 FRISTEN FÜR BESTELLÄNDERUNGEN FÜR DEN MOBILEN MITTAGSTISCH	
Sonntag 01.11.2026	Hähnchenbruststreifen in Currysauce mit Ananas und Pfirsich, dazu Reis G,I 7,0 BE	Apfelstrudel mit Rosinen und heißer Vanillesauce A(a) 1,G 5,8 BE	Kohlroulade mit Hackfleischfüllung in Kümmelsauce mit Kartoffeln A(a) 1,G,I,J 3,L 3,9 BE	Schweinefiletbraten in Sauerrahmsauce mit Champignons, dazu Erbsen und Röstitaler 1,G,I,J 1,G 3,2 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 02.11.2026 - 08.11.2026

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**

45	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 02.11.2026	Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art" mit Gemüseeinlage und Reis A(a) 5,9 BE	4 Maultaschen mit Schweinefleisch-Spinatfüllung und Tomaten-Kräutersauce A(a),C,I 6,2 BE	Gebratene Hähnchenbrust mit Geflügelsauce Kohlrabi in Rahm und Kartoffeln F 1,G G,I 3,L 2,8 BE	Kalbsbraten Cidre mit Möhren-Apfelgemüse in Cidresauce, dazu Kroketten 1,G,I A(a) 2,2 BE	Geflügelwiener, dazu Kartoffelsalat mit buntem Gemüse und Gewürzgurkenwürfel 2,3,7 J 8 2,9 BE	Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln und Brötchen G,I A(a) 3,6 BE
Dienstag 03.11.2026	Kartoffeleintopf mit Gemüseeinlage und Geflügelwienerscheiben I 2,3,7 5,5 BE	2 gekochte Eier auf Rahmspinat dazu Kartoffelpüree C G,I G 2,2 BE	Bayrischer Leberkäse mit Schmorzwiebeln in Sauce und Kartoffelspalten dazu Weißkrautsalat 2,3,7 1,G,I,J A(a) 3,9 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	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 pürierter Fruchtsauce (Pfirsich, Mandarine, Mango, Apfel) A(a),G 7,2 BE
Mittwoch 04.11.2026	Nudeln "Carbonara Art" und Käsesauce mit Kochschinkenwürfeln A(a) 1,G,I 2,3,7 5,5 BE	Geflügelfrikadelle mit Geflügelsauce, Möhren-Pastinakengemüse und Kartoffeln A(a),C,I 1,G 3,L 3,3 BE	Bratwurst mit Rahmsauce, Rosenkohl und Kartoffeln 7,I,J 1,G,I,J 3,L 2,8 BE	Panierte Scholle auf Rahm-Champignons, dazu Bratkartoffeln mit Speck A(a),D G,I 2,3 4,0 BE	Joghurt mit tropischen Früchten Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt, dazu Knusper-Müsli 1,G A(a,c,d) 5,9 BE	Veggie "Chili con Kürbis" mit Sonnenblumenhack, Kürbis, Kidneybohnen, und Kartoffelwürfeln G,I JETZT NEU 2,5 BE
Donnerstag 05.11.2026	Brokkoli in holländischer Sauce, mit veget. Geschnetzelten und Ebly GI A(a,c),C,G A(a) 4,5 BE	Hähnchenschnitzel mit Geflügelsauce, Erbsen und Kartoffeln A(a) 1,G 3,L 5,0 BE	Nudelauflauf mit buntem Gemüse und Kochschinkenwürfel in Käse-Sahnesauce A(a) 1,2,3,7,G,I 4,7 BE	Rindfleisch "thailändisch" mit Gemüse in leicht scharfer Kokossauce, dazu Reis F,G,I 5,9 BE	Fitness-Salat Salatmix, Spinat, Mais, Möhren, Paprika und Sonnenblumenkerne, dazu Honig-Senf-Dressing G,I 2,0 BE	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage, dazu Vollkornbrot G,I A(a,b) 5,8 BE
Freitag 06.11.2026	Weißkohlpfanne mit Fleischklößchen und Kartoffeln 1,G,I,J C 3,L 2,9 BE	Fisch in Knusperpanade mit Zitronenbuttersauce und Kartoffeln dazu Möhren-Mandarinenrohkost D G,I 3,L 5,2 BE	Eisbeinfleisch auf Sauerkraut mit Speck, dazu Kartoffelpüree 2,3,7,I 2,3,I G 2,8 BE	Schweinebraten mit Mischpilzsauce (Champignons, Stockschwämmchen und Austernseitlinge), dazu Herzoginkartoffeln 1,G,I,J 2,5 BE	Kalter Milchreis mit Pfirsichsauce G 3,7 BE	Nudeln mit Gemüse-Sahnesauce A(a) G,I 5,5 BE
Samstag 07.11.2026	3 Quarkkeulchen mit Vanillesauce 5,A(a),C,G,L 1,G 7,7 BE	Couscous-Bratling mit Tomaten-Kräutersauce, dazu Kartoffelpüree A(a),C,G I G 5,5 BE	Kasselerbraten in Bratensauce, mit Brechbohnen und Kartoffeln 2,3,7 1,G,I,J G 3,L 2,8 BE	Rinderroulade "Hausfrauen Art" gefüllt mit Speck, Zwiebeln, saure Gurke, in typischer Sauce mit Rotkohl und Kartoffelklöße 2,I 1,8,G,I,J 8 1,A(a),G 3,5 BE	 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 08.11.2026	Grünkohleintopf mit Kartoffel- und Möhreineinlage, dazu eine Portion Vollkornbrot G,I,J A(a,b,c),M 3,9 BE	Mischgulasch mit Rind- und Schweinefleisch, Erbsengemüse, dazu Kartoffeln 1,G,I,J 3,L 3,4 BE	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln 1,C,G G,I 3,L 2,2 BE	Schweinenackensteak "Hawaii" mit Ananas und Käse in Currysauce, dazu Risi-Bisi G G,I 6,0 BE		
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert		