Menüplan vom 09.11.2026 - 15.11.2026

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

46	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 09.11.2026	**Spätzle** A(a),C mit cremiger Käsesauce 1,G,I 5,5 BE **Apfelmus**	**Schweinegulasch** 1,G,I,J mit Rotkohl 8 und Kartoffeln 3,L 3,4 BE **Apfelmus**	**Wirsingkohlroulade** A(a),G,J mit Hackfleischfüllung in Specksauce, 1,2,3,G,I,J dazu Kartoffelpüree G 2,5 BE **Apfelmus**	**Kalbsbratwurst** 7 mit Rahmsauce, 1,G,I,J Brokkoli und Petersilienkartoffeln 3,L 2,8 BE **Apfelmus**	**3 kleine Bouletten,** A(a),C dazu bunter Nudelsalat A(a) mit Mayonnaise 3,C,J 4,1 BE	**Milchreis** G mit Zimt und Zucker 4,7 BE **Apfelmus**
Dienstag 10.11.2026	**Gemüse-Hähnchenpfanne** G Hähnchenbruststreifen mit Möhren, Paprika, Zucchini und Mais, dazu Kartoffeln 3,L 2,9 BE **Stracciatellajoghurt**	**Currywurst** 2,3,7 in milder Curry-Tomatensauce, I dazu Kartoffelpüree G 3,1 BE **Stracciatellajoghurt**	**Schweinebraten** mit Bratensauce, 1,G,I,J Leipziger Allerlei und Kartoffeln 3,L 3,6 BE **Stracciatellajoghurt**	**Gebratenes Seelachsfilet** D in Senf-Kräutersauce G,I,J und Kartoffeln, 3,L dazu Rotkrautsalat 3,6 BE **Stracciatellajoghurt**	**Hähnchenschnitzel,** A(a) dazu Nudelsalat A(a) mit Mayonnaise 3,C,J und Ketchup 4,7 BE	**Gabelspaghetti** A(a) mit Kürbiscremesauce G,I 5,3 BE **Stracciatellajoghurt**
Mittwoch 11.11.2026	**Geflügelklößchenragout** A(a) in heller Sauce G,I mit Erbsen und Möhren, dazu Reis 6,3 BE **Schokoladenpudding**	**Boulette** A(a) mit Bratensauce, 1,G,I,J grünen Bohnen G und Kartoffeln 3,L 3,0 BE **Schokoladenpudding**	**Gebratene Hähnchenkeule** mit Geflügelsauce, 1,G Grünkohl 2,3,G,I,J und Kartoffeln 3,L 2,6 BE **Schokoladenpudding**	**Rinderroulade "Hausfrauen Art"** 2,J gefüllt mit Speck, Zwiebeln und saurer Gurke, in typischer Sauce, 1,8,G,I,J dazu Rotkohl 8 und Kartoffelklöße 1, A(a),G 3,2 BE **Schokoladenpudding**	**Joghurt mit Früchten** Apfel- und Birnenstücke in Joghurt, G dazu Cornflakes A(d) 4,8 BE	**Käse-Lauchcremesuppe,** 1,G,I dazu Möhrenbrot A(a,b) 3,3 BE **Schokoladenpudding**
Donnerstag 12.11.2026	**Nudeln** A(a) mit Tomatensauce I und Geflügeljagdwurstwürfeln 2,3 5,8 BE **Joghurt Kirsche**	**Hähnchennuggets** 3,7,A(a),I mit Erbsen in holländischer Sauce, C,G,I dazu Kartoffelpüree G 2,7 BE **Joghurt Kirsche**	**Grüner Erbseneintopf** 2,3,I,J mit Speck 2,3,7 und 2 Wiener Würstchen 4,4 BE **Joghurt Kirsche**	**Schweinenackensteak** mit Pfifferlingen in Rahm, G,I dazu Bratkartoffeln mit Speck 2,3 4,6 BE **Joghurt Kirsche**	**Chef-Salat** Salatmix, Tomate, Kochschinken, Käse, Ei und 2,3,7,C,G Kräuter-Joghurt-Dressing G 0,7 BE	**Gemüsepfanne** G,I in milder Curry-Sahnesauce mit Ebly A(a) 4,9 BE **Joghurt Kirsche**
Freitag 13.11.2026	**Buntes Eierragout** C in Kräutersauce G,I mit Gemüseeinlage, dazu Kartoffeln 3,L 2,8 BE **Sahnepudding Karamell**	**Fischbratlinge** A(a),D,G,J mit Schnittlauchsauce G,I und Reis, dazu Rotkohl-Apfelrohkost 8,1 BE **Sahnepudding Karamell**	**Hackfleisch-Gemüsepfanne** 1,I,J mit Nudeln A(a) 5,3 BE **Sahnepudding Karamell**	**Gebratene Gänsebrust** mit Geflügelsauce, 1,G Spitzkohlgemüse in Rahm G,I und Kartoffeln 3,L 2,7 BE **Sahnepudding Karamell**	**Kalter Grießbrei** A(a),G mit Apfel-Himbeer-Fruchtmus 3 7,2 BE	**Polentaeintopf** G,I mit Lauch, Möhren, Paprika und Kartoffelwürfeln, dazu Maisbrot A(a,b,d),F,K 3,8 BE **Sahnepudding Karamell**
Samstag 14.11.2026	**Gemüseeintopf** I mit Grießklößchen A(a),C,G 3,0 BE **Dessert**	**Blutwurst** A(a) auf Sauerkraut mit Bauchspeck, 2,3,I dazu Kartoffeln 3,L 3,1 BE **Dessert**	**Panierte Geflügeljagd-wurstscheibe** 2,3,A(a) mit Geflügelsauce, 1,G Erbsen und Kartoffelpüree G 3,7 BE **Dessert**	**Sauerkrautplatte** 2,3,I mit Kasseler und 2,3,7 2 Bratwürstchen, 7,G,I,J dazu Kartoffel-Kräuterpüree G 2,7 BE **Dessert**		
Sonntag 15.11.2026	**4 Kartoffelpuffer** A(a),C,G mit kaltem Apfelmus 3 5,0 BE **Dessert**	**Pilzpfanne** 1,G,I in heller Kräuter-Rahmsauce, dazu Serviettenknödel 3,A(a),C,G 3,4 BE **Dessert**	**Hackbraten,** A(a) dazu Bratensauce, 1,G,I,J Blumenkohl in Rahm G,I und Kartoffeln 3,L 3,8 BE **Dessert**	**Rinderbraten** mit Rotweinsauce 1,G,I,J,L und Rosenkohl, dazu Kartoffeln 3,L 2,8 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

Menüplan vom 16.11.2026 - 22.11.2026

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

47	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 16.11.2026	**Hühnerfrikassee** A(a) G,I mit Geflügelfleisch-bällchen und Erbsen, dazu Reis 5,1 BE **Apfel-Bananenmus**	**Kürbis-Steckrübenbratling** A(a) G,I G mit Petersiliensauce und Kartoffelpüree 2,9 BE **Apfel-Bananenmus**	**Gebratene Geflügelleber** 1,G,I,J G mit Apfel-Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 3,1 BE **Apfel-Bananenmus**	**Schweinefiletbraten** 1,G,I,J in Sauerrahmsauce mit Champignons, Erbsen und Röstitaler 3,2 BE **Apfel-Bananenmus**	**Geflügelboulette,** A(a),C,J dazu Perl-Couscous-Salat A(a) mit Radieschen, Gurke, Paprika und Lauchzwiebeln 5,8 BE	**Sternchennudelsuppe** A(a) I C,G A(a) mit buntem Gemüse-Mix und Eierstich, dazu Brötchen 3,7 BE **Apfel-Bananenmus**
Dienstag 17.11.2026	**Brokkoli** G,I A(a,c),C,G A(a) in holländischer Sauce, mit veget. Geschnetzelten und Ebly 4,4 BE **Joghurt Mango**	**Bratwurst** 7,I,J 1,G,I,J I 3,L mit dunkler Senfsauce, Bayrisch Kraut und Kartoffeln 3,0 BE **Joghurt Mango**	**Kaltes Matjesfilet** 2,4,D 2,3,G 3,L mit Zwiebelringen, dazu Speckbohnen und Petersilienkartoffeln 2,9 BE **Joghurt Mango**	**Hähnchenbrust** F 1,G,I A(a) mit Gorgonzolasauce und Bandnudeln, dazu Tomatensalat 5,6 BE **Joghurt Mango**	**Herbstlicher Salat** Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Rote Bete und Kürbis, 1,8 dazu Joghurt-Kräuter-Dressing G 1,3 BE	**Vanille-Milchnudeln** A(a),G 6,1 BE **Joghurt Mango**
Mittwoch 18.11.2026	**Nudeln "Bolognese Art"** A(a) I mit Tomaten-Geflügel Hackfleischsauce 6,3 BE **Puddingdessert Vanilla**	**2 gekochte Eier** C G,I,J 3,L in Senfsauce, dazu Möhren und Kartoffeln 3,1 BE **Puddingdessert Vanilla**	**Kohlroulade** A(a) 1,2,3,G,I,J 3,L mit Hackfleischfüllung in Specksauce mit Kartoffeln 3,2 BE **Puddingdessert Vanilla**	**Gyros-Geschnetzeltes** A(a) G mit Zwiebelringen und Kartoffelspalten, dazu Tsatsiki 3,4 BE **Puddingdessert Vanilla**	**Italienischer Nudelsalat** 2,3,5,A(a),C,G,L 2,C,G mit Tomaten, Rucola, Oliven, ital. Hartkäse und marinierten Mozzarellabällchen 4,4 BE	**Blumenkohl-Kokoscremesuppe,** G,I A(a,b) dazu Vollkornbrot 3,0 BE **Puddingdessert Vanilla**
Donnerstag 19.11.2026	**Bunte Bohnensuppe** G,I mit Rindfleischeinlage 1,8 BE **Fruchtjoghurt Creation**	**Panierte Jagdwurstscheiben** 2,A(a) A(a) I mit Nudeln und Tomatensauce 7,6 BE **Fruchtjoghurt Creation**	**Schweinegeschnetzeltes** G,I **"Zürcher Art"** mit Champignons, dazu Spätzle 1,A(a),C 4,1 BE **Fruchtjoghurt Creation**	**Grünkohlplatte** 2,3,G,I,J 2,3,7 2,3 mit Kasseler und Knacker, dazu Bratkartoffeln mit Speck 3,6 BE **Fruchtjoghurt Creation**	**Fitness-Salat** Salatmix, Spinat, Mais, Möhren, Paprika und Sonnenblumenkerne, dazu Honig-Senf-Dressing G,J 2,0 BE	**Nudeln** A(a) I mit Tomatensauce 5,6 BE **Fruchtjoghurt Creation**
Freitag 20.11.2026	**Fischpfanne** D,G,I Seelachswürfel in Kräutersauce, dazu Risi-Bisi 5,4 BE **Sahnepudding Panna Cotta**	**Kochklopse** A(a),C,G,J G,I 3,L 8 mit Kapernsauce und Kartoffeln, dazu Rote Bete 3,7 BE **Sahnepudding Panna Cotta**	**Eisbeinfleisch** 2,3,7,I 2,3,I G auf Sauerkraut mit Speck, dazu Kartoffelpüree 2,8 BE **Sahnepudding Panna Cotta**	**Pfeffer-Steak** Schweinenacken mit Whiskey-Pfeffersauce, G,I,J dazu Kartoffelspalten A(a) 3,3 BE **Sahnepudding Panna Cotta**	**Kalter Milchreis** G 3 mit Apfelmus 3,6 BE	**Kohlrabi-Möhreneintopf,** G,I dazu Haferbrot A(a,b,c,d) 3,0 BE **Sahnepudding Panna Cotta**
Samstag 21.11.2026	**Schokoladengrießbrei** A(a),G mit Kirschsauce 8,3 BE **Dessert**	**Linsensuppe** I,J 2,3,7 mit 2 Wiener Würstchen 3,0 BE **Dessert**	**Kasselerbraten** 2,3,7 1,G,I,J G 3,L in Bratensauce, mit Rosenkohl in Rahm und Kartoffeln 2,8 BE **Dessert**	**Panierte Scholle** mit Dijon-Senf-Füllung A(a),D,G,J und Schmorgurkengemüse, G,I dazu Kartoffelpüree G 4,2 BE **Dessert**		
Sonntag 22.11.2026	**Buntes Gemüsecurry** G,I Blumenkohl, Möhren, Erbsen und Bohnen in Currysahnesauce, dazu Vollkornreis 6,3 BE **Dessert**	**Schinken-Rührei** 2,3,7,C,G G,I 3,L mit Rahmspinat und Kartoffeln 2,2 BE **Dessert**	**Schweinespießbraten** 1,G,I,J 8 3,L mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln 3,4 BE **Dessert**	**Putenrollbraten** 1,G,I,J G,I 3,L mit Sahnesauce, Brechbohnen in Rahm und Kartoffeln 2,7 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

Menüplan vom 23.11.2026 - 29.11.2026

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

48	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 23.11.2026	**Currywurstgulasch** 2,3,7 Geflügelwienerscheiben I in Curry-Tomatensauce, A(a) dazu Nudeln 6,3 BE **Apfel-Aprikosenmus**	**Gemüseschnitzel** A(a,c) mit Kräutersahnesauce G,I und Kartoffelpüree G 6,2 BE **Apfel-Aprikosenmus**	**Fleischkäse** 2,3,7 mit Schmorzwiebeln 1,G,I,J und Kartoffel-Selleriepüree G,I 1,0 BE **Apfel-Aprikosenmus**	**Kalbsgeschnetzeltes** G,I in Champignon-Sahnesauce, Erbsen und Röstitaler 4,2 BE **Apfel-Aprikosenmus**	**Hähnchennuggets,** 3,7,A(a),I dazu Nudelsalat 3,A(a),C,J mit Gemüse und Mayonnaise 5,0 BE	**Möhren-Pastinakencremesuppe,** G,I dazu Brötchen A(a) 3,8 BE **Apfel-Aprikosenmus**
Dienstag 24.11.2026	**Gehacktesstippe** 1,G,I,J Hackfleisch in dunkler Sauce mit Kartoffelpüree G und Gewürzgurke 2,8,J 2,4 BE **Fruchtjoghurt mild**	**3 Quarkkeulchen** 5,A(a),C,G,L mit Vanillesauce G 6,5 BE **Fruchtjoghurt mild**	**Seelachspfanne** D mit Honig-Senfsauce, G,I,J dazu Bandnudeln A(a) 2,9 BE **Fruchtjoghurt mild**	**Rindergulasch,** 1,G,I,J Leipziger Allerlei und Kartoffeln 3,L 3,1 BE **Fruchtjoghurt mild**	**Bella Italia** Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Mozzarella und G Basilikum-Joghurt-Dressing G 0,8 BE	**Vollkornnudeln** A(a) mit Spinatcremesauce G,I 3,9 BE **Fruchtjoghurt mild**
Mittwoch 25.11.2026	**Puten-Brokkoligeschnetzeltes** 1,G,I in Rahmsauce, dazu Reis 5,9 BE **Sahnepudding Nuss-Nougat**	**Hackbraten** A(a) mit dunkler Sahnesauce, 1,G,I,J Möhrengemüse und Kartoffeln 3,L 3,2 BE **Sahnepudding Nuss-Nougat**	**Thüringer Bratwurst** I,J mit Rahmsauce, G,I Wirsinggemüse G und Kartoffeln 3,L 2,9 BE **Sahnepudding Nuss-Nougat**	**Gebratenes Forellenfilet** D mit Zitronen-Kräutersauce G,I und Kartoffeln, 3,L dazu Rote Bete 8 2,9 BE **Sahnepudding Nuss-Nougat**	**Kalter Grießbrei** A(a),G mit Birnen-Zimtsauce 5,3 BE	**Vegetarischer Gemüseeintopf** G,I mit buntem Gemüse und Kartoffelwürfeln, dazu Maisbrot A(a,b,d),F,K 3,3 BE **Sahnepudding Nuss-Nougat**
Donnerstag 26.11.2026	**Milchreis** G mit Kirsch-Ingwersauce JETZT NEU 5,6 BE **Fruchtjoghurt**	**Gebratene Hähnchenbrust** F mit buntem Gemüse in Rahm, G,I dazu Kartoffelpüree G 2,4 BE **Fruchtjoghurt**	**Piccata Milanese** A(a),C,G Schweineschnitzel in Käse-Ei-Hülle mit Tomaten-Kräutersauce I und Nudeln A(a) 6,3 BE **Fruchtjoghurt**	**Schweinehaxe** auf Bayrisch Kraut, 3,I dazu Kartoffelpüree mit Speck 2,3,G 2,7 BE **Fruchtjoghurt**	**Paniertes Schweineschnitzel** A(a) mit Senf, J dazu Kartoffelsalat 8 mit Mayonnaise 3,C,J 3,8 BE	**Bunte Nudeln** A(a) mit Tomaten-Käsesauce 1,G,I 6,0 BE **Fruchtjoghurt**
Freitag 27.11.2026	**Buntes Eierragout** C in Senfsauce G,I,J mit Gemüseeinlage dazu Kartoffeln 3,L 2,9 BE **Puddingdessert Vanilla**	**3 Fischstäbchen** A(a),D mit Dillsauce, G,I dazu Kartoffeln 3,L dazu Weißkraut-Kräuterrohkost 4,9 BE **Puddingdessert Vanilla**	**Steckrübeneintopf** mit Möhren, Kartoffel- G,I und Kasselerwürfeln 2,3,7 2,0 BE **Puddingdessert Vanilla**	**Rinderroulade "Hausfrauen Art"** 2,J gefüllt mit Speck, Zwiebeln und saurer Gurke, in typischer Sauce, 1,8,G,I,J dazu Rotkohl 8 und Kartoffelklöße 1, A(a),G 3,2 BE **Puddingdessert Vanilla**	**Florida-Salat** Salatmix, Tomaten, Pfirsich und Hähnchenbrust, dazu Amerikanischer Krautsalat 3,C,G,J 2,1 BE	**Kichererbsen-Tomatenragout** G,I mit mediterranem Bulgur A(a),G,I 5,8 BE **Puddingdessert Vanilla**
Samstag 28.11.2026	**Kartoffel-Tasche** G **mit Brokkoli-Frischkäsefüllung,** dazu Kräutersauce G,I und Kartoffelpüree G 5,1 BE **Dessert**	**Bauernfrühstück** Bratkartoffeln mit Speck 2,3 und Gewürzgurkenwürfeln 8 in Rührei C 1,5 BE **Dessert**	**Gedünstetes Seelachsfilet** D in Kräuter-Buttersauce G,I und Kartoffeln 3,L dazu Möhrensalat 2,3,8 3,2 BE **Dessert**	**Entenkeule** mit Geflügelsauce, 1,G Möhrengemüse und Herzoginkartoffeln 2,6 BE **Dessert**		
Sonntag 29.11.2026	**Apfelstrudel mit Rosinen** A(a) und warmer Vanillesauce G 6,2 BE **Dessert**	**Hühnerfrikassee** G,I mit Champignons und Spargel, dazu Reis 5,8 BE **Dessert**	**Gebratene Hähnchenbrust** F auf Kartoffel-Spinat-Pfanne G,I 2,1 BE **Dessert**	**Rotweinhähnchen** L mit Rotweinsauce, 1,G,I,J,L Rosenkohl in Rahm G,I und Kartoffeln 3,L 2,8 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

Menüplan vom 30.11.2026 - 06.12.2026

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

49	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Menü 4	Menü 5 - Kalt-Menü	Menü 6
Montag 30.11.2026	**Hühnerfrikassee "Gärtnerin Art"** G mit Gemüseeinlage und Kartoffeln 3,L 2,8 BE **Apfel-Bananenmus**	**Blumenkohl-Käsebratling** A(a),C,G,I mit Tomaten-Kräutersauce I und Kartoffelpüree G 4,6 BE **Apfel-Bananenmus**	**Kohlroulade** mit Hackfleischfüllung A(a) in Bratensauce, 1,G,I,J dazu Kartoffelpüree G 3,7 BE **Apfel-Bananenmus**	**Kalbsbratwurst** 7 mit Bratensauce, 1,G,I,J Kohlrabi in Rahm G,I und Kartoffeln 3,L 2,7 BE **Apfel-Bananenmus**	**Geflügelwiener,** 2,3,7 dazu Kartoffelsalat J mit buntem Gemüse und Gewürzgurkenwürfeln 8 2,9 BE	**Fruchtiges Ragout** mit veg. Geschnetzelten A(a,c,),C,G in milder Pfirsich-Currysauce, G,I dazu Ebly A(a) 5,0 BE **Apfel-Bananenmus**
Dienstag 01.12.2026	**Nudeln "Carbonara Art"** A(a) und Käsesauce 1,G,I mit Kochschinkenwürfeln 2,3,7 5,5 BE **Wackelpudding**	**Eieromelett** C,G mit Rahmspinat G,I und Kartoffeln 3,L 2,4 BE **Wackelpudding**	**Kochklopse** A(a),C,G,J auf Blumenkohl in heller Sauce, G,I dazu Petersilienkartoffeln 3,L 3,2 BE **Wackelpudding**	**Wildgulasch** in Wacholdersauce, 1,G,I,J dazu Böhmische Knödel A(a) und Möhrensalat 2,3,8 3,7 BE **Wackelpudding**	**Thunfisch-Salat** Salatmix, Paprika, Gurke, Mais und Thunfisch, D dazu Joghurt-Dill-Dressing G 4,8 BE	**Grießbrei** A(a),G mit Apfel-Zimtsauce 7,7 BE **Wackelpudding**
Mittwoch 02.12.2026	**Kartoffeleintopf** G,I mit Gemüseeinlage und Geflügelwiener 2,3,7 2,4 BE **Fruchtjoghurt Creation**	**Mischgulasch** 1,G,I,J aus Rind- und Schweinefleisch, Möhren-Steckrübengemüse, G dazu Kartoffeln 3,L 2,7 BE **Fruchtjoghurt Creation**	**Paprikaschote** C mit Hackfleischfüllung, in fruchtiger Tomatensauce, I dazu Reis 6,9 BE **Fruchtjoghurt Creation**	**Panierte Scholle** A(a),D auf Mischpilze in Rahm 1,G,I,J und Kräuterpüree, G dazu Bohnensalat 3,4 BE **Fruchtjoghurt Creation**	**Joghurt mit tropischen Früchten** Ananas, Pfirsich, Mandarinen mit Joghurt 1,G und Knusper-Müsli A(a,c,d) 5,9 BE	**Veggie-Bolognese** I BIO Sonnenblumenhack in Tomatensauce, dazu Couscous A(a) 6,6 BE **Fruchtjoghurt Creation**
Donnerstag 03.12.2026	**Nudeln** A(a) und Tomatensauce I mit Geflügeljagdwurstwürfeln 2,3 5,6 BE **Grießdessert**	**Hähnchenschnitzel** A(a) mit Geflügelsauce, 1,G Rotkohl 8 und Kartoffeln 3,L 4,5 BE **Grießdessert**	**2 Bouletten** A(a) auf Champignons in Rahmsauce, 1,G,I dazu Röstitaler 3,3 BE **Grießdessert**	**Schweinenackensteak** mit gebratenen Zwiebeln, 1,G,I,J Schwarzbiersauce 1,G,I,J und Kartoffelspalten A(a) 3,2 BE **Grießdessert**	**Italienischer Nudelsalat** 2,3,5,A(a),C,G,L mit Tomaten, Rucola, Oliven, ital. Hartkäse und marinierten 2,C,G Mozzarellabällchen 4,4 BE	**Brokkolicremesuppe,** G,I dazu Möhrenbrot A(a,b) 3,0 BE **Grießdessert**
Freitag 04.12.2026	**Bauerngulasch** 1,G,I,J Schweine- und Jagdwurstwürfel mit 2,3,7,J Gemüse und Kartoffelpüree G 2,2 BE **Fruchtjoghurt mild**	**2 Fischli** A(a),D mit Zitronenbuttersauce, G,I dazu Kartoffeln 3,L und Möhren-Apfelrohkost 4,7 BE **Fruchtjoghurt mild**	**Kasseler** 2,3,7 mit Bratensauce, 1,G,I,J Leipziger Allerlei und Kartoffeln 3,L 3,2 BE **Fruchtjoghurt mild**	**Hähnchenbrust** F in Dijonsenfsauce 1,G,I,J mit Bandnudeln, A(a) dazu gemischter Salat 6,0 BE **Fruchtjoghurt mild**	**Kalter Milchreis** G mit roter Fruchtgrütze 3,7 BE	**Nudeln** A(a) mit Käse-Kräutersauce 1,G,I 5,7 BE **Fruchtjoghurt mild**
Samstag 05.12.2026	**Kaiserschmarrn** A(a),C,G mit warmen Apfelmus 3 5,3 BE **Dessert**	**Blutwurst** A(a) auf Sauerkraut mit Bauchspeck, 2,3,I dazu Kartoffeln 3,L 3,1 BE **Dessert**	**Rindergulasch-Topf** 1,G,I mit Paprika, Zwiebeln, Champignons, Tomaten und Kartoffelwürfeln 2,0 BE **Dessert**	**Tafelspitz** mit Meerrettichsauce, G,I Rotkohl 8 und Kartoffeln 3,L 3,5 BE **Dessert**		
Sonntag 06.12.2026	**Gekochtes Ei** C und Senfsauce G,I,J mit Gemüsestreifen, dazu Petersilienkartoffeln 3,L 2,9 BE **Dessert**	**Weißer Bohneneintopf** 2,3,I mit Knacker 2,3,J 3,4 BE **Dessert**	**Truthahnbraten** in Preiselbeersauce 1,G,I,J mit glasierten Fingermöhren G und Kroketten A(a) 4,5 BE **Dessert**	**Schweinespießbraten** mit Champignon-Rahmsauce, 1,G,I Grünkohl 2,3,G,I,J und Klößen 1,A(a),G 2,4 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