

Speiseplan

41. KW	Montag 06.10.25	Dienstag 07.10.25	Mittwoch 08.10.25	Donnerstag 09.10.25	Freitag 10.10.25	Samstag 11.10.25	Sonntag 12.10.25
Menü 1	Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra {1,3,7,9,42,44}	Schnitzel "Förster-Art" in Champignonrahmsauce mit Erbsen und Möhren, dazu Bauernspätzle {1,3,7,9,10,12,33,42,43,44}	Hausgemachte Linsensuppe 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen {1,6,9,10,12,33,38,42,43,44}	2 Hack-Medaillons "Toscana" mit Kräutern auf Tomaten-Zucchiniemüse und Bandnudeln {1,3,9,10,43}	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonsauce mit Spiral- Nudeln {1,7,12,33,42,44,46} gekühlt	Rheinischer Sauerbraten in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen {1,7,10,12,38,42} Tiefkühl
Menü 2	Braten mit Kräuterkruste in Basilikumsauce mit Kohlrabi und Salzkartoffeln {6,7,9,10,38,42,43}	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpfli nudeln {1,7,31,38,42,43}	Jägerschnitzel "natur" in Champignon-Crèmesauce mit Rosenkohl und Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,42,43,44}	3 Blaubeer-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Buntbarschfilet "Primavera" in Senfsauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	Rostbratwurst mit feiner Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln {9,10,38,42,43,} gekühlt	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44} Tiefkühl
Menü 3	Schweinefleisch "süß-sauer" mit Paprika, Ananas und Karotten, dazu Reis {12,33,38,39,43,46}	Gedünstetes Seehechtfilet auf einer cremigen Gemüsesauce, dazu Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Hähnchenfilet "Sizilia" 2 Hähnchenfilets auf frischem Tomaten-Olivensugo, dazu Thymiankartoffeln {3,7,36,44,46}	Spaghetti "Tonno" Spaghetti mit einer Thunfisch-Zucchini- Tomatensauce, garniert mit Olivenscheiben {1,4,7,12,31,33,36}	Meyers große Nudelplatte Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in einer Bolognesesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	<u>Allergene:</u> 1 = Gluten 2 = Krebs 3 = Eier 4 = Fisch 6 = Soja 7 = Milch inkl. Laktose 8 = Schalenfrüchte 9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Schwefel 14 = Weichtiere	<u>Zusatzstoffe:</u> 31 = Farbstoff 32 = Nitritpökelsalz 33 = Antioxidationsmittel 34 = Gelatine 37 = gewachst 38 = Phosphat 39 = Süßungsmittel 41 = mit Alkohol 42 = mit Rind 43 = mit Schwein 44 = Konservierungsstoff 46 = mit Geflügel
Menü 4	Wirsing-Eintopf mit 4 Fleischklößchen {1,3,6,9,10,42,43}	Grünkohlteller mit Kasseler und Mettwurstchen, dazu Salzkartoffeln {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	Rostbratwurst "Thüringer Art" auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,43}	Putenbrust "natur" in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln {7,42,46}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}		
Menü 5 Vegetarisch	Feinschmecker Eieromelette (veg.) auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree {3,7}	Tortellini con sugo alla zucca (veg.) Käsetortellini mit fruchtiger Tomaten-Kürbissauce {1,3,7}	Gemüse-Pastapfanne (veg.) Mezze Penne mit Paprika, Mais und Erbsen, garniert mit	Rote Linsenbolognese (veg.) mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie {1,3}	Bunte Gemüseplatte (veg.) Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln {7,31}		
Menü 6 kalt	Gyrosbraten mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki {7,9,33,36,38,43}	Chicken Nuggets knusprige Hähnchenstücke mit Currydip und buntem Nudelsalat	Kokosmilchreis mit Mangokompott (veg.) Milchreis gekocht in Kokosmilch mit Mangokompott garniert mit gerösteten Kokosraspeln {7}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}	8 Party-Geflügelfrikadellen mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais {1,3,7,10,31,39,46}	Name:	Anschrift:
Menü 7 Salat	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,4,10}	Salat Hawaii mit Schinken, Ananas, Gurken und Tomaten,dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,6,7,11,33,38,43,44}	Salat mit Feigen (veg.) grüner Salat mit frischen Feigen, Rucola, Ziegenkäse, Pinienkerne und Walnusskerne, dazu Honig-Senf-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7,8,10}	Tropical Dream frischer Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Mangowürfeln, Tomaten, Gurken und Mandelblättern garniert, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}	Frischkäse Salat (veg.) mit Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Walnuss-, Pinienkernen und Frischkäse, dazu Honig-Senf Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11,33}	Änderungen vorbehalten! Die Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die Preise enthalten 7% MwSt.	