



REGIONAL, FAMILIÄR, FRISCH



Kalender Woche 45	Montag, 02.11.2026	Dienstag, 03.11.2026	Mittwoch, 04.11.2026	Donnerstag, 05.11.2026	Freitag, 06.11.2026	Samstag, 07.11.2026	Sonntag, 08.11.2026
	Gemüsebrühe mit Backerbsen h 	Herzhafte Pilzrahmsuppe a, d, d1 	Blumenkohlrahmsuppe a, d, d1 	Tomatensuppe  vegan	Zwiebelsuppe h 		Fleischbrühe mit Maultaschen d, d1, h, g
Menü 1 vegetarisch mit Milch- & Eiprodukten	Gemüsepuffer dazu Gemüse der Saison u. einen Kräuterdip a, d, d1, g, h 	Badische Käsespätzle, Röstzwiebeln und kleiner Salat a, d, d1, g 	Kichererbsen Curry, Zucchini, Karotte, Lauch, Kokosmilch dazu Vollkornreis 8  vegan  	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße a, d, d1, g  	Chili sin Carne, bunte Paprika, weiße Bohnen, Kidneybohnen, Mais, Tomatenpulpe, Reis, Blattsalate  vegan  	Überbackener Kartoffelaufbau mit Gemüse, Ei, Käse, Tomaten-Sugo a, d, d1, g 	Quinoa Erbsenfrikadelle, Karottengemüse, Röstkartoffeln  vegan  
Menü 2 immer lecker	Hühnerfrikassee Erbsen & Möhren dazu Kartoffeln a  	Gemüse- Hackfleischpfanne Paprika, Mais, Tomaten, Parboiled Reis, Hirten- käsewürfel, Grüner Salat a, h   	Kassler auf Sauerkraut dazu Kartoffelbrei a,g,  	Currywurst, Rosmarin-Kartoffeln und Saison Salat 2,3,4,7   	Pochiertes Fischfilet, mit Dill-Rahmsoße, und Gemüse-Reis a, d, d1, f 	Frikadellen mit Kartoffelsalat und Senf 2, 3, 7, h, i  	Geschnetzeltes "Stroganoff," Bohngemüse, Salzkartoffeln a  
Menü 3 Küchen Highlights	Köttbullar in Rahmsoße, dazu Kartoffelbrei a, d, d1  	Hähnchengeschnetzeltes „CASIMIR“ mit Reis a, 3,7, i, d, d1 	Lammkeule, Bratenjus, Bohngemüse, dazu Kartoffelgratin a, d, d1 	Schweinehacksteak Paprika Soße, Spätzle, kleiner Salat 3, 8,a, d1,d3, g 	Bunte Kürbis-Kartoffel- Pfanne mit Dip a, 		
Dessert	Cappuccino Creme a	Obst	Blaubeerjoghurt a	Birnenkompott 8	Schoko Pudding a	Joghurtvariationen g	Zitronen-Quark a

Hinweis: In unserem Betrieb werden Zutaten verarbeitet, die Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Trotz aller Sorgfalt kann ein Übergang von Spuren dieser Allergene nicht völlig ausgeschlossen werden. Bei einer vorliegenden Lebensmittelallergie sprechen Sie uns bitte an. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. **G > Glutenfrei / L > Lactosefrei**

ZUSATZSTOFFE

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt

- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Süßungsmittel
- 9 enthält eine Phenylalaninquelle

- 10 gewachst
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 enthält Alkohol

ALLERGENE

- a Milch u. oder Milchprodukte
- b Erdnuss

- c Schalenfrüchte
- c1 Mandeln
- c2 Haselnüsse

- c3 Walnüsse
- c4 Cashewnüsse
- c5 Pecannüsse

- c6 Paranüsse
- c7 Pistazien
- c8 Macadamia- u. Queensland-Nüsse

- d * Glutenhaltige Getreide
- d1 Weizen/Dinkel
- d2 Roggen
- d3 Gerste
- d4 Hafer

- e Krebstiere
- f Fisch
- g Hühnerlei
- h Sellerie
- i Senf
- j Sesam

- k Soja
- l Schwefeldioxid
- m Lupinen
- n Weichtiere

P4

