



REGIONAL, FAMILIÄR, FRISCH



	Montag, 19.10.2026	Dienstag, 20.10.2026	Mittwoch, 21.10.2026	Donnerstag, 22.10.2026	Freitag, 23.10.2026	Samstag, 24.10.2026	Sonntag, 25.10.2026
Kalender Woche 43	Lauchsuppe   	Klassische Hühnersuppe mit Nudeln   	Gemüse Minestrone d, d1, h, g 	Kürbissuppe a 	Bunte Kohlsuppe a,h 		Eiermuschelsuppe d, d1, h
Menü 1 vegetarisch mit Milch- & Eiprodukten	Servietten Klöße, Pilz Ragout Rohkostsalat a, d, d1, h 	Pasta al Arrabiata Rucola Grana Padano, Reibekäse, Salat a, d, d1  	Mediterranes Ofengemüse, Kartoffelspalten, Hirtenkäsedip 1, a,  	Kohlrabi- Steckrübenragout, Kokosmilch, Parboiled- Reis d,d1  	Linsen Gemüse dazu Spätzle d, d1, g, h  	Überbackener Gemüse- Kartoffelauflauf, Lauch, Karotten, Sellerie, Tomatensoße a, h 	Kichererbsen Dal Wurzelgemüse, Blumenkohl, a, h   
Menü 2 immer lecker	Gnocchi mit Kürbisragout a,d, d1 	Apfelstrudel mit Vanillesoße 3,7,a,i 	Tortellini Napoli, Reibekäse und Salat der Saison d1, g, i 	Spaghetti Bolognese Reibekäse, Italienisch und lecker a,d, d1, h 	Heringsfilet "Hausfrauen Art" Schmand, Gurke, Apfel, Zwiebel, Kartoffeln, Rote-Bete-Salat 3,8,9, a, f, i  	Herbst- Gemüseintopf, Kartoffelwürfel, Wiener Würstchen 2, 7, h   	Geflügel Cordon bleu, Bratensoße, Leipziger Allerlei, Spätzle 1,2, 7a, d, d1 
Menü 3 Küchen Highlights	Kohlrouladen, Bratensoße, Salzkartoffeln, d, d1, g, h,i 	Hähnchen süß-sauer Paprika, Bambus, Zwiebeln, Parboiled Reis 8,h   	gekochtes Schweinefleisch, Meerrettichsoße dazu Schnittlauchkartoffeln 3,8, a, d, d1, h 	Fleischkäse mit Kartoffelsalat u. Senf 1,3,7   	Hähnchengyros, Reis dazu Krautsalat u. Kräuterdip a,  		
Dessert	Fruchtjoghurt 8, a	Früchtequark 8, a	Erdbeerquarkspeise 8, a	Omas' Klassischer Milchreis a,3, 8	Pudding Karamellgeschmack 1, a	Buttermilch Dessert a	Vanille-Creme 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 Hühnerrei h Sellerie i Senf j Sesam	k Soja l Schwefeldioxid m Lupinen n Weichtiere	P2	
--	---	--	---	---	--	--	---	---	---	----	---