



REGIONAL, FAMILIÄR, FRISCH



Kalender Woche 40	Montag 28.09.2026	Dienstag, 29.09.2026	Mittwoch, 30.09.2026	Donnerstag 01.10.2026	Freitag, 02.10.2026	Samstag 03.10.2026	Sonntag 04.10.2026
	Erbensuppe a, h 	Gemüsesuppe a, d, d1' 	Championsuppe d, d1, h 	Karottensuppe a, d, d1 	Klare Sellerie Suppe a, h 		Kräutercremesuppe a, d, d1
Menü 1 vegetarisch mit Milch- & Eiprodukten	One Pot Pasta Nudeln, Gemüse, Rucola Grana Padano a, d, d1 	Gemüse Bratlinge Basilikumsauce, Schwenkkartoffeln Blumenkohl a, d, d1, g, h 	Steckrüben-Kohlrabi- Süßkartoffelpfanne Falafel Bällchen, Kräuterdip 	Hirtenpfanne dazu Nudeln und Salat d, d1, k 	Eieromelette mit Spinatfüllung, dazu Petersilienkartoffeln mit Käse a, g 	Gemüse-Linsen Lasagne dazu ein Kleiner Salat a, d, d1, h 	Polenta - Käse-Knusperschnitte Ratatouille g
Menü 2 mit Fleisch & Fisch	Paniertes Putenschnitzel Tomatensoße Vollkorn Gemüsereis d, d1, h 	Hackbällchen "Königsberger Art" Kapernsoße Petersilienkartoffeln Rote-Bete-Salat 8, a, h, d, d1 	Hähnchenbrust gegrillt, mediterranes Gemüse u. Rosmarinkartoffeln 	Lasagne Bolognese grüner Salat 8, a, d, d1, h 	Seelachs im Backteig, Remoulade u. Kartoffelsalat 2, 3, a, d, d1, f, i 	Hühnereintopf, Muschelnudeln Frühlingsgemüse Muschelnudeln d, d1, d2, d3, g, h 	Schweinegulasch dazu Klöße und Karotten d, d1
Menü 3 Küchen Highlights	Eier in Senfsoße, Kartoffeln, Rote-Bete-Salat a, d, d1, h, i 	Wurstsalat mit Käse Brot 1, 3, 8, a, d, d1, d3, g, h, l 	Frikadellen, Bratensoße, Kartoffelstampf u. Salat d, d1, h 	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße dazu Spätzle u. Erbsengemüse a, d, d1 	Minifrikadellen mit zwei Kartoffeltaschen, Frischkäsefüllung, Gemüse Kräuterdipp 8, a, d, d1, h 		
Dessert	Panna Cotta 7, a, g	Früchtequark a	Obst a	Pudding, mit Fruchtgeschmack	Grießbrei a	Karamellcreme a, g	Schokopudding 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	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	P3	
--	---	--	--	---	--	---	--	---	---	----	--