



REGIONAL, FAMILIÄR, FRISCH



Kalender Woche 44	Montag, 26.10.2026	Dienstag, 27.10.2026	Mittwoch, 28.10.2026	Donnerstag, 29.10.2026	Freitag, 30.10.2026	Samstag, 31.10.2026	Sonntag, 01.11.2026
	Erbsensuppe a, h 	Gemüsesuppe a, d, d1 	Champignonsuppe d, d1, h 	Karottensuppe a, d, d1 	Klare Sellerie Suppe a, h 		Kräutercremesuppe a, d, d1
Menü 1 vegetarisch mit Milch- & Eiprodukten	Hirtenpfanne dazu Nudeln und Salat a, d, d1 	Gemüse Bratlinge Basilikumsoße, Blumenkohl dazu Schwenkkartoffeln d, d1, g, h 	Kürbisragout Falafel Bällchen, Kräuterdip a, d, d1 G	Schupfnudeln, Sauerkraut, dazu Rote-Beete-Salat d, d1 	Eieromelette mit Spinatfüllung, dazu Petersilienkartoffeln mit Käse a, g G	Gemüse-Linsen Lasagne dazu ein kleiner Salat a, d, d1, h 	Polenta - Käse-Knusperschnitte Ratatouille g G L
Menü 2 immer lecker	Eier in Senfsoße, Kartoffeln, Rote-Beete- Salat a, d, d1, h, i G	Hackbällchen "Königsberger Art" Kapernsoße Petersilienkartoffeln Rote-Beete-Salat 8, a, h, d, d1 	Hähnchenbrust, in mediterraner Tomatensoße dazu Rosmarinkartoffeln a, h G L	Schweinefilet in Rahmsoße, dazu Spätzle a, d, d1 	Hackbraten, Zwiebelsoße, Rosenkohl, dazu Kartoffelbrei a 	Hühnereintopf mit Wurzelgemüse u. Muschelnudeln d, d1, d2, d3, g, h L	Schweinegulasch dazu Karotten u. Klöße d, d1
Menü 3 Küchen Highlights	Paniertes Putenschnitzel Tomatensoße dazu Vollkorn - Gemüsereis d, d1, h 	Schäufele mit Kartoffelsalat 3 G L	Rigatoni, Schinken-Sahne-Soße a, d, d1 	Putengeschnetzeltes in Rahmsoße, Erbsengemüse dazu Spätzle a, d, d1 	Lachsragout, Zitronensoße Spinat, Teigwaren a, d, d1, f 		
Dessert	Panna Cotta 7, a, g	Früchtequark a	Apfel	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 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 Hühnerfleisch h Sellerie i Senf j Sesam	k Soja l Schwefeldioxid m Lupinen n Weichtiere	P2	
--	--	--	--	---	--	---	--	---	---	----	--