Speisekarte

Frühstück

Auswahl-möglichkeiten	**Getränke:**	**Getränkebeilagen:**	**Brötchen:**	**Brot**	**Belag süß:**	**Belag pikant:**	**Streichfett:**
Speise / Tag	**Montag 02.11.2026**	**Dienstag 03.11.2026**	**Mittwoch 04.11.2026**	**Donnerstag 05.11.2026**	**Freitag 06.11.2026**		

Mittagessen

Menü 1	Seelachsfrikadelle A1,C,D,G,J,K KartoffelSalat 9,G mit Gurke und Ei 2,C,G,J Salat 9,G Remoulade 3,C,G,J	Lasagne Bolognese (rein Rind) A1,G,I Salat 9,G	Ungarisches Gulasch vom Schwein 9,A1 Vollkornnudeln A1 Salat 9,G	Hackfleischküchla A1,C Bratensoße A1,I Kartoffelpüree 3,G,L Leipziger Allerlei G	Fischfilet geb. A1,C,D KartoffelSalat 9,G 2,C,G,J Salat 9,G		
Menü 2	Geschnetzeltes vom Schwein 9,A1,G Dinkelnudeln A5 Salat 9,G	Geflügelspieß Kurkumasoße 9,A1,G Reis Zucchinigemüse	Schinkennudeln 2,3,4,8,A1 Käsesoße leicht 8,A1,G Salat 9,G	Schnitzel natur Rahmsoße leicht A1,G,I Spätzle A1,C Salat 9,G	Fischfilet natur D Kräutersoße 4,A1,D,G Kartoffeln Blattspinat G		
Menü 3	Gefüllte veg.Paprika 2,A5,G Tomatensoße 9,A1,G,I Reis	Kartoffeltaschen/ Frischkäse G Salat 9,G	Buntes Gemüse Curryrahmsoße 9,A1,G Reis	Käsespätzle A1,C,G Salat 9,G	Reisauflauf C,G Soße m. Vanillegeschmack 1,9,G Fruchtkompott		
	NUR am Samstag und Sonntag:						

Abendessen

Allergene: **A=Gluten: A1=Weizen, A2=Roggen, A3=Gerste, A4=Hafer, A5=Dinkel, A6=Kamut, A7=Grünkern, B=Krebstiere, C=Eier,D=Fisch, E=Erdnüsse, F=Soja,G=Milch, Schalenfrüchte: H1=Mandeln, H2=Haselnüsse, H3=Walnüsse, H4=Cashewnüsse, H5=Pecannüsse, H6=Paranüsse, H7=Pistazien, H8=Macadamia, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesam, L=Schwefeloxid u.Sulphite, M=Lupine, N=Weichtiere**

***Zusatzstoffe:** **1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 8 = mit Phosphat, 9 = Süßstoff**

Änderungen vorbehalten