

Speiseplan KW: 41 vom 05.10.2026 bis 11.10.2026

Wir reichen zusätzlich zu den angebotenen Komponenten,
reichhaltiges Salatbuffet.

täglich ein

		Menü 1	Zst / All	Menü 2 - Vegetarisch	Zst / All
 Montag 05.10.2026	Hauptgang	Geflügelfleischbällchen in Kräuterrahmsoße, Leipziger Allerlei und Kartoffelbeilage	C,A,Z ,8,G	Hackbällchen (Vegetarisch) in Kräuterrahmsoße, Leipziger Allerlei und Kartoffelbeilage	A,Z, G,M
	Nachspeise	Schokoladenpudding	M,A,1	Schokoladenpudding	M,A,1
 Dienstag 06.10.2026	Hauptgang	Geschmorte Schweineschulter badische Art an buntem Kartoffelpüree	S,M, A Z,G,8 1,2 M,A,1 2,3	Gebackene Gemüsetaler an buntem Kartoffelpüree und Schnittlauchsoße	A,Z, G,M, M,A,1 2,3
	Nachspeise	Kirschquark		Kirschquark	
 Mittwoch 07.10.2026	Hauptgang	Zarte Hähnchenbrust auf mediterraner Nudel-/ Gemüse - pfanne	C,A,Z ,G,8	Sahniger Milchreis mit Zimt & Zucker, dazu Mandarinen-kompott	A,Z,1, 2,3,M
	Nachspeise	Fruchtgelee		Fruchtgelee	
 Donnerstag 08.10.2026	Hauptgang	Chili cone carne mit reicher Gemüse-/ Bohneneinlage und Baguette	,B,A, Z,8,1, 2,3	Vegetarisches Chili mit Soja und reicher Gemüse-/ Bohneneinlage an Baguette	A,Z,M ,G,1, 2,3, So
	Nachspeise	Rhöner Schmandcreme	M,A,2	Rhöner Schmandcreme	M,A,2
 Freitag 09.10.2026	Hauptgang	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Rahmspinat	F,A,Z ,G,M,	Luftiger Spinatauflauf mit Gemüsestreifen und Soße vom Gouda	A,Z,M ,1,G
	Nachspeise	Panna Cotta an Karamellsoße	M,A,	Panna Cotta an Karamellsoße	M,A
 Samstag 10.10.2026	Hauptgang	Hawaiitoast mit fruchtiger Garnitur	A,Z,S ,8,2,3	Hawaiitoast mit Tofu und fruchtiger Garnitur	A,Z,G
	Nachspeise	Joghurt- Pfirsich/ Maracuja	M,A,1 2	Joghurt- Pfirsich/ Maracuja	M,A,1 2
 Sonntag 11.10.2026	Hauptgang	Zarter Putenbraten in Rahmsoße an Reis und geschwenkten Möhren	C,A,Z ,8,G M,1,Z A	Hausgemachter Möhreng GRATIN an Reis und Kräutersoße	A,Z,M ,G M,1,Z A
	Nachspeise	Eis		Eis	

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Für Informationen zu enthaltenen Zusatzstoffen und Allergenen stehen Ihnen die Küchenmitarbeiter zur Verfügung . Beachten Sie, dass Allergene in Spuren enthalten sein können. Die Herstellung allergenfreier Kost erfolgt stets in Absprache mit der Diätassistentin.

Fleischsorte: S. Schweinefleisch | B. Rindfleisch | C. Geflügel | L. Lamm

Zusatzstoffe: 1. Farbstoffe, 2. Konservierungsstoffe, 4. Antioxidationsmittel, 5. Phosphat, 6. Nitrate u. Nitrite, Pökelsalz, 13.