

SPEISEKARTE

13.10.2025 - 19.10.2025

	Vollkost	Fleischfreie Kost	Leichte Vollkost
Montag	Schweinegulasch mit Pilzen und Spätzle, dazu Wachsbrechbohnensalat A1, A3, C, J	Feine Pfannkuchen mit roter Grütze und Vanillesoße A1, C, G	Putengeschnetzeltes in Gemüserahmsauce, dazu Basmatireis und Karottengemüse <i>G, I</i>
Dienstag	Paniertes Putenschnitzel mit Tomatensauce, dazu Spiralnudeln und Brokkoli A1, C, J	Kartoffel-Gemüse-Rösti mit Gemüserahmsauce und Kaisergemüse 3, A2, C, G, I	Farfalle tricolore mit Zucchini-Tomaten-Gemüse und Hartkäse A1
Mittwoch	Kräftiger Linseneintopf mit Rauchfleisch, dazu Bockwurst und Brötchen 2, 3, 6, A1, I	Orientalischer Couscous mit Gemüse, dazu Joghurt-Minz-Dip und Bohnensalat 3, A1, F, H	Rindergeschnetzeltes in Rahmsoße Mit Kartoffeln und weich gekochtem Kohlrabigemüse G, J
Donnerstag	Kassler mit Jus, dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut 2, 3, 6, G, I	Gemüsepfanne nach provenzalischer Art mit Langkorn-Wildreis Mischung und Blattsalat	Frikassee vom Hühnchen mit Langkornreis und buntem Karottengemüse
Freitag	Bratwurst mit brauner Sauce, dazu Kartoffeln und Erbsen-Möhren-Gemüse 6, G, I	Semmelknödel mit Waldpilzragout und Blattsalat A1, C, G	Paniertes Seelachsfilet mit Zitronensauce und Kartoffeln, dazu Gurkensalat A1, D, G
Samstag	Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse, dazu Brötchen A1	Eintopf "Quer durch den Gemüsegarten", dazu Brötchen <i>A1</i>	Gemüseeintopf mit Hühnerfleisch und buntem Gemüse, dazu Brötchen A1
Sonntag	Saftiger Schweinebraten mit Rahmsauce, dazu Kartoffeln und Kaisergemüse <i>G, J</i>	Kartoffelcurry mit Gemüse und kräftigem Jaipur- Curry, dazu Brötchen A1, F, G	Kalbsrahmgulasch mit Kartoffeln und Kaisergemüse G

Allergene

A Gluten / A1 Weizen / A2 Hafer / A3 Dinkel / B Krebstiere / C Eier / D Fisch / E Erdnüsse / F Soja / G Milch / Lactose / H Schalenfrüchte

I Sellerie / J Senf / K Sesam / L Schwefeldioxid Sulfit / M Lupinen / H Schalenfrüchte / H1 Kann Spuren von Nüssen enthalten / N Weichtiere