

Speiseplan

45. KW	Montag 04.11.24	Dienstag 05.11.24	Mittwoch 06.11.24	Donnerstag 07.11.24	Freitag 08.11.24	Samstag 09.11.24	Sonntag 10.11.24
Menü 1	Penne Bolognese Nudeln mit Tomaten-Hackfleischsauce und Parmesankäse extra {1,3,7,9,42,44}	Deftiger Grünkohl mit Kasseler und Salzkartoffeln {7,10,33,38,43,44}	Hausgemachte Linsensuppe 2 Wiener Würstchen, dazu 1 Brötchen {1,6,9,10,12,33,38,42,43,44}	Hacksteak "Meisterart" in Pfefferrahmsauce, Kaisergemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli), Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Ungarisches Gulasch mit Champignons und Zöpfli-Nudeln {1,12,33,38,42,44}	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonsauce mit Spiral-Nudeln {1,7,12,33,42,44,46}	Rheinischer Sauerbraten in feiner Sauce mit Rosenkohl und 5 Kartoffelklößchen {1,7,10,12,38,39,42,44}
Menü 2	Paprika-Rahmbraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln {6,7,9,10,33,38,42,43,44}	Berner Pfanne Schweinegeschnetzeltes, Käse, Crème fraîche, Paprika und Zwiebeln, dazu Zöpfli-Nudeln {1,7,31,38,42,43}	Jägerschnitzel "natur" in Champignon-Crèmesauce mit Rosenkohl und Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,42,43,44}	3 Apfel-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Gebratenes Seehechtfilet in frischer Dillrahmsauce mit Salzkartoffeln und buntem Sommergemüse {1,4,7,9,12,33,41}	Rostbratwurst mit feiner Zwiebelsauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln {9,10,38,39,42,43,44}	Frischer Möhreintopf mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44}
Menü 3	Milchreis Sauerkirsch (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {7}	Spaghetti "Alfredo" mit Hähnchenfilets in italienischer Tomaten-Kräutersauce {1,7,42,46}	Currybratwurst mit Röstkartoffeln und Krautsalat {9,10,33,36,38,39,42,43}	Chili con Carne feurig-mexikanisches Bohnengericht mit Reis {42}	Bigos - Polnischer Krauttopf mit Weißkohl und Sauerkraut, Schweinegulasch, Speck und Cabanossi, dazu Petersilienkartoffeln {10,12,33,38,43,44}	<u>Allergene:</u> 1 = Gluten 2 = Krebs 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnuss 6 = Soja 7 = Milch inkl. Laktose 8 = Schalenfrüchte 9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Schwefel 13 = Lupinen 14 = Weichtiere	<u>Zusatzstoffe:</u> 31 = Farbstoff 32 = Nitritpökelsalz 33 = Antioxidationsmittel 34 = Gelatine 36 = geschwärzt 37 = gewachst 38 = Phosphat 39 = Süßungsmittel 41 = mit Alkohol 42 = mit Rind 43 = mit Schwein 44 = Konservierungsstoff 45 = Geschmacksverstärker 46 = mit Geflügel
Menü 4 Schonkost	Wirsing-Eintopf mit 4 Fleischklößchen {1,3,6,9,10,42,43}	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Gedünstetes Seehechtfilet in Gemüserahmsauce mit Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Putenbrust "natur" in feiner Bratensauce mit Tomatenwürfeln, Kohlrabigemüse und Petersilienkartoffeln {7,42,46}	Schweine-Geschnetzeltes mit Champignons und Salzkartoffeln {7,12,33,38,42,43,44}		
Menü 5 Vegetarisch	Feinschmecker Eieromelette (veg.) auf Rahmspinat mit Kartoffelpüree {3,7}	Gefüllte Kartoffeltaschen (veg.) mit bunter Gemüseplatte und Sauce Hollandaise {1,3,7,9,31,33,44}	Gemüse-Pastapfanne (veg.) Mezze Penne mit Paprika, Mais und Erbsen, garniert mit Hirtenkäse {1,7}	Rote Linsenbolognese (veg.) mit Kartoffelspätzle, garniert mit frischer Petersilie {1,3}	Italienische Nudelplatte (veg.) Käsetortellini und grüne Nudeln in Käsesahnesauce, Spaghetti in Kräutertomatensauce {1,3,7,31}		
Menü 6 Kalte Platte	Gyrosbraten mit Krautsalat und hausgemachtem Tsatsiki {7,9,33,36,38,43}	Farfalle Pestosalat mit Geflügelstückchen, Tomaten, Parmesankäse und Olivenbrot {1,3,7,36,44,46}	1/2 Forellenfilet mit Sahneerrettich, einem 1/2 Pfirsich und Waldorfsalat {1,3,4,7,8,9,10,12,31,33,39}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senfdip, buntem Reissalat {1,3,10,31,39,43}	8 Party-Geflügelfrikadellen mit Senfdip, buntem Reissalat mit Paprika und Mais {1,3,7,10,31,39,46}		
Menü 7 Salat	Thunfisch Salat bunter Salat mit Thunfisch, Zwiebelringen und Mais, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,4,10}	Balkan Salat (veg.) Salat mit Ajvar-Kartoffeln, Paprika, Oliven und Pinienkerne, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,36}	Frischkäse Salat (veg.) mit Mangold, Spinat, Eisbergsalat, Tomaten, Walnuss-, Pinienkernen und Frischkäse, dazu Honig-Senf Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,7,8,9,10,11,33}	Tropical Dream frischer Salat mit gebratener Hähnchenbrust und Mangowürfeln, Tomaten, Gurken und Mandelblättern garniert, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,3,8,10,11,46}	Tortellini Salat (veg.) frischer Salat mit Ricotta-Spinat Tortellini, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,36,44}	Änderungen vorbehalten! Die Speisen sind zum sofortigen Verzehr bestimmt. Die Preise enthalten 7% MwSt.	