Menüplan

vom 29.09.2025 bis 05.10.2025

	VOIII	29.09.2023 DIS 03.10.2023	
	Vorsuppe	Möhrensuppe	125 kcal
	Salat	Pusztasalat (2,27,23,12	45 kcal
Montag	Menü 1	Spirellinudeln mit Bolognesesoße (3,10,14,19,22,23,26 und Reibekäse	780 kcal
29.09.2025	Menü 2	Möhrensuppe (23,22,10,14 mit Fleischeinlage	450 kcal
	Dessert	Apfelkompott	120 kcal
	Vorsuppe	Waldpilzsuppe	140 kcal
	Salat	Bohnensalat	52 kcal
Dienstag	Menü 1	marinierter Hering nach Hausfrauenart mit Remouladensoße (3,10,14,15,23,24 und Salzkartoffeln	850 kcal
30.09.2025	Menü 2	Griessbrei (14,15 mit Zucker &Zimt	380 kcal
	Dessert	Kirschenkompott	240 kcal
1	Vorsuppe	Tomatensuppe	130 kcal
	Salat	Rote Beetesalat	45 kcal
Mittwoch	Menü 1	Semmelknödel mit Pilzrahmsoße ^(10,14,15,23)	850 kcal
01.10.2025	Menü 2	Weißkrauteintopf mit Schweinefleischeinlage (14,23,24	350 kcal
	Dessert	Vanillepudding mit Schokosoße (5,14,15	320 kcal
	Vorsuppe	Pastinakencremesuppe	141 kcal
	Salat	Möhren- Apfelrohkost ²¹	60 kcal
Donnerstag	Menü 1	Schnitzel mit Bratensoße (14,15,10,22, Prinzessbohnen (2,10,18,19,und Salzkartoffeln	850 kcal
02.10.2025	Menü 2	Kaiserschmarren (3,10,14, mit Apfelmus	450 kcal
	Dessert	Fruchtquark	99 kcal
	Vorsuppe	Hühnerbrühe mit Gemüseeinlage	128 kcal
	Salat	Gurkensalat ^a	60 kcal
Freitag	Menü 1	Geschnetzeltes "Züricher Art" (10,14,22,23,24,26 mit Salzkartoffeln	860 kcal
03.10.2025	Menü 2	mediterane Gemüsepfanne (10,14,15,23 mit Tomatenreis	450 kcal
Feiertag	Dessert	Mandarinenkompott	75 kcal
	Salat	Chinakohlsalat mit Früchten (14,15	70 kcal
Samstag	Menü 1	Kohlrabieintopf mit Fleischeinlage (14,22,23	680 kcal
04.10.2025	Menü 2	Weiße Bohneneintopf mit Kasslerfleisch ^(18,26)	450 kcal
	Dessert	Mandarinen Mascarponecreme	120 kcal
	Vorsuppe	Möhrencremesuppe	140 kcal
	Salat	Selleriesalat mit Petersilie	70 kcal
Sonntag	Menü 1	Schweinegoulasch (2,10,14,18,23,24 mit Rotkohl (10,14 und Salzkartoffeln	950 kcal
05.10.2025	Menü 2	Sellerieschnitzel (10,14,23,26 mit Tomatensoße und Kartoffelpüree	560 kcal
	Dessert	Birnenkompott	85 kcal

Sonderkosten sind extra zu bestellen.

Änderungen vorbehalten.

Alle Vorsuppen enthalten folgenden Allergene , keine Zusatzstoffe: 10,14,15,23,24,26

Übersicht der deklarationspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene

Nummer	Zusatzstoffe & Allergene
1	Alkohol
2	Antioxidationsmittel
3	Eier und Eierzeugnisse
4	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
5	Farbstoffe
6	Fisch und Fischerzeugnisse
7	Geflügel und Geflügelerzeugnisse
8	gentechnisch verändert
9	Geschmacksverstärker
10	glutenhaltiges Getreide
11	jodiertes Salz
12	Konservierungsstoffe
13	Krebstiere und Erzeugnisse, Weichtiere
14	Lactose
15	Milch und Milcherzeugnisse
16	Nüsse und Nusserzeugnisse
17	enthält eine Phenylalaninquelle
18	Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)
19	Rind
20	Schalenfrüchte und Erzeugnisse
21	Schwefeldioxid und Sulfide < 10ppm
22	Schwein
23	Sellerie und Erzeugnisse
24	Senf und Senfmehl
25	Sesam und Sesamerzeugnisse
26	Soja und Sojaerzeugnisse
27	Zuckeraustauschstoffe, Süßungsmittel
28	Schaf, Lamm
30	Säurungsmittel E300
31	Lupine und Erzeugnisse
32	Weichtiere und Erzeugnisse