Menüplan

vom 13.10.2025 bis 19.10.2025

Montag 13.10.2025	Vorsuppe	Möhrencremesuppe	145 kcal
	Salat	Bohnensalat ⁽²⁾	52 kcal
	Menü 1	Eier, gekocht in Süß Sauer Specksoße ^(2,10,14,18,24) mit Salzkartoffeln	840 kcal
	Menü 2	Bio Gemüseintopf ^(14,23) mit Fleischeinlage ⁽²²⁾	380 kcal
	Dessert	Fruchtquark ^(14,15)	230 kcal
Dienstag 14.10.2025	Vorsuppe	Gemüsesuppe	140 kcal
	Salat	Gurkensalat ⁽²⁾	50 kcal
	Menü 1	Geflügelleber in Apfel-Zwiebelsoße ^(10,23) mit Kartoffelpüree	780 kcal
	Menü 2	Griessbrei ^(10,15,14) mit Heidelbeerenkompott ⁽¹⁰⁾	500 kcal
	Dessert	Birnenkompott	85 kcal
Mittwoch 15.10.2025	Vorsuppe	Tomatensuppe	140 kcal
	Salat	Chicoreesalat ^(14,15)	45 kcal
	Menü 1	Hühnerfrikassee(mit Spargel und Erbseneinlage) ^(7,10,14,15,23,26) dazu Butterreis	830 kcal
	Menü 2	Waldpilzragout ^(10,15,23) mit Kartoffelpüree	580 kcal
	Dessert	Kirschenkompott	160 kcal
Donnerstag 16.10.2025	Vorsuppe	Brühe mit Reiseinlage	145 kcal
	Salat	Bunter Gemüsesalat	20 kcal
	Menü 1	2 kleine Frikadellen ^(3,10,23) mit Soße ^(10,15,26) Möhrengemüse und Salzkartoffeln	850 kcal
	Menü 2	Brühnudelneintopf mit Fleischeinlage ^(3,10,23,24,7)	480 kcal
	Dessert	Apricosenkompott	120 kcal
Freitag 17.10.2025	Vorsuppe	Kürbiscremesuppe	140 kcal
	Salat	Gurkensalat	120 kcal
	Menü 1	gedü.Seelachsfilet mit Senfsoße ^(10,14,15,24) und Salzkartoffeln	650 kcal
	Menü 2	BioGemüsemaultaschen ^(3,10,14,22,23) mit Frischkäse Currysoße ^(10,14)	850 kcal
	Dessert	Pfirsichkompott	80 kcal
Samstag 18.10.2025	Salat	Bunter Zuccinialat ⁽²⁾	50 kcal
	Menü 1	gefüllte Eierkuchen ^(3,10,14) mit Vanillesoße	580 kcal
	Menü 2	Weißer Bohneneintopf mit Fleischeinlage ⁽¹⁸⁾	350 kcal
	Dessert	Apfelmus	85 kcal
	Sonntag 19.10.2025	Vorsuppe	Karotten Ingwersuppe
Salat		Möhren Apfelrohkost	60 kcal
Menü 1		Putenrollbraten ^(10,14,22,24) in Orangensoße mit Rotkohl und Salzkartoffeln ⁽¹⁰⁾	950 kcal
Menü 2		Schwarzwurzelragout ^(3,10,14,26,20,23) mit Kräuter- Kartoffelpüree	450 kcal
Dessert		Rote Grütze mit Vanillesoße	260 kcal

Sonderkosten sind extra zu bestellen.

Änderungen vorbehalten.

Alle Vorsuppen enthalten folgende Allergene und Zusatzstoffe: 14,10

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	Säuerungsmittel E300
31	Lupine und Erzeugnisse
32	Weichtiere und Erzeugnisse