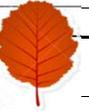
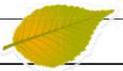
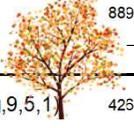




Menüplan

| | | Woche vom 25.09. bis 01.10.2023 | X | | | Woche vom 02.10. bis 08.10.2023 | X |
|---------------|---------|--|---|---|---------|---|---|
| Mo. 25.09. | Menü I | Kichererbseneintopf mit Tomate, Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Kartoffelwürfel 475,2 kcal  | | Mo 02.10. | Menü I | gebratene Geflügelbällchen, Blumenkohl-Karottengemüse, Kartoffelpüree (a,a1,c,g,l,i) 824,4 kcal  | |
| | Menü II | Rotkrautsalat (3,5,l) Seelachswürfel in Kräutersoße mit Erbsengemüse und Kartoffeln (2,d,g) 468,9 kcal Rotkrautsalat (3,5,l) | | | Menü II | Nierchenragout süß-sauer mit Kartoffelpüree (a,g,a1,1,3,5,9,l,S) 461,2 kcal Birne | |
| Di. 26.09. | Menü I | Rindergeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Spätzle (a,a1,c,3) 515,1 kcal  | | Tag der Einheit Di. 03.10.  | Menü I | Schweinelendenbraten mit Schwarzwurzelgemüse und Salzkartoffeln (1,g,3,a,i,j,l) 485,7 kcal Panna Cotta-Sahnepudding (g)  | |
| | Menü II | Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen (2,3,5,8,S,i) 528 kcal Banane | | | Menü II | gedünstetes Hähnchensteak mit Pfannengemüse, Salzkartoffeln (1,a,c,d,f,g,i) 576,8 kcal Panna Cotta-Sahnepudding (g)  | |
| Mi. 27.09. | Menü I | Milchreis mit Butter und Zimt (g) 555,1 kcal  | | Mi. 04.10. | Menü I | Hähnchenschnitzel mit Geflügelsoße, Apfelrotkohl und Dampfkartoffeln (a,a1,i,l,1,g) 772,5 kcal Schokopudding (g) | |
| | Menü II | Geflügelrikadelle mit Brokkoli und Salzkartoffeln (a,a1,c,g,3,5,l,i,j) 581,9 kcal Apfelkompott (3) | | | Menü II | Fleckeeintopf (3,9,a,l,5) 392,9 kcal Schokopudding (g)  | |
| Do. 28.09. | Menü I | Backfisch, Joghurt-Quark-Dip mit Dill und Dampfkartoffeln (1,a,a1,d,j,g) 489,7 kcal Buttermilch-Dessert (2,g)  | | Do. 05.10. | Menü I | Schollenfilet in Maispanade, Gemüseragout mit Lauch, Zucchini, Selleri und Kartoffelstampf (g,3,a,a1,i,d) 591,9 kcal Orangejoghurt (g)  | |
| | Menü II | Eierragout mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln (1,a,c,a1,j) 492,3 kcal Buttermilch-Dessert (2,g) | | | Menü II | Leberknödel mit Majoransoße und Kartoffelpüree(g,S,1a, 1) 750 kcal Orangejoghurt (g) | |
| Fr. 29.09. | Menü I | Blumenkohl-Käse-Stern mit Buttersoße, Kartoffelpüree (1,a,a1,c,g,) 634,6 kcal Fruchtjoghurt (g)  | | Fr. 06.10. | Menü I | Currywurst mit Letschosoße und Kartoffelpüree (2,3,8.a.a1,9,S,g) 744,8 kcal Bananenquark (g)  | |
| | Menü II | Putensteak mit Geflügelsoße, Schwarzwurzelgemüse, Kartoffeln (1,a,a1,i,l,g) 809,3 kcal Fruchtjoghurt (g) | | | Menü II | Kesselgulasch vom Schwein mit Weißbrot (a,a1,2,j,) 517,5 kcal Bananenquark (g) | |
| Sa. 30.09. | Menü I | Leipziger-Allerlei-Eintopf mit Rindfleisch (1,g) 319,1 kcal Wackelpudding (1)  | | Sa. 07.10. | Menü I | Kaisergemüseseeintopf mit Schweinefleisch (1, S) 319,9 kcal Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1)  | |
| | Menü II | Gurken-Kräuter-Quark mit Salzkartoffeln (g) 404,1 kcal Wackelpudding (1) | | | Menü II | Spitzkohleintopf mit Rauchfleisch (2,3,S) 313,1 kcal Rote Grütze mit Vanillesoße (g,1,a,a1) | |
| So. 01.10. | Menü I | Sauerbraten vom Rind, Rotkohl und Kartoffelklöße (a1,3,a2,a,g,j) 598,6 kcal Karamellsahnepudding (g)  | | So. 08.10. | Menü I | gekochtes Eisbein mit Meerrettichsoße, Kartoffelklöße (3,5,1,a1,j,g,l,i) 889,4 kcal Latte- Macchiato- Dessert (g)  | |
| | Menü II | Gemüse-Hackfleischpfanne mit Salzkartoffeln (a,a1,S) 593,4 kcal Karamellsahnepudding (g) | | | Menü II | Rindergulasch, Rotkraut und Kartoffelklöße (2,3,a,f,i,j,l,g,9,5,1) 423,3 kcal Latte- Macchiato- Dessert (g) | |

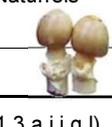
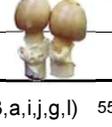
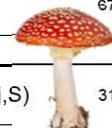
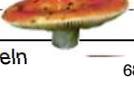
Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten



Menüplan

| | | Woche vom 09.10. bis 15.10.2023 | | X | | | Woche vom 16.10. bis 22.10.2023 | | X |
|---------------|---------|---|---|-------------|---------------|---------|--|---|------------|
| Mo. 09.10. | Menü I | Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln (2,3,8,i,j,S) |  | 488,4 kcal | Mo. 16.10. | Menü I | Muschelnudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Hühnerfleisch (a,a1,c) |  | 338,1 kcal |
| | | Ananaskompott | | | | Menü II | Weiß-Bohnen-Eintopf mit Kassler (1,2,3,a,a3,f,i,S) | | 502,9 kcal |
| Di. 10.10. | Menü II | Brathering mit Tunke und Kartoffelpüree (1,4,a,d,c,i,j,g) | | 430,8 kcal | Di. 17.10. | Menü II | Banane | | |
| | | Ananaskompott | | | | Menü I | gebratene Hähnchenbrust mit Blumenkohl, Kartoffeln (a,a1,g) | | 425,5 kcal |
| Mi. 11.10. | Menü I | Gabelspaghetti mit Sauce Bolognese und Reibekäse (a,i,a1,g,S) |  | 784,6 kcal | Mi. 18.10. | Menü II | Spirelli mit Wurstgulasch (2,3,8,a,a1,S) |  | 645,3 kcal |
| | Menü II | Pfirsichjoghurt (g) | | | | | Rohkostsalat (1,3,5,l) | | |
| Do. 12.10. | Menü I | Süß-saure Kartoffelstückchen mit Rauchfleisch (1,a,a1,) | | 278,9 kcal | Do. 19.10. | Menü I | Milchreis mit heißer Pflaumensoße und Zimt (g) |  | 556,7 kcal |
| | | Pfirsichjoghurt (g) | | | | Menü II | Erdbeerpudding (g) | | |
| Fr. 13.10. | Menü I | Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln (1,a,c,j) |  | 560,8 kcal | Fr. 20.10. | Menü II | Gemüsefrikadelle mit Buttersoße und Kartoffelpüree (a1,1,a,c,j,g) | | 592,9 kcal |
| | Menü II | Rotkrautsalat (3,5,l) | | | | Menü I | Seelachsfilet in mediterraner Gemüse-Tomatensoße, Naturreis (a,a1,d) |  | 495,6 kcal |
| Sa. 14.10. | Menü I | Lebergulasch mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree (a,a1,S,g) | | 526,5 kcal | Sa. 21.10. | Menü II | Zitronenquarkspeise (g) | | |
| | | Rotkrautsalat (3,5,l) | | | | Menü I | Schweineschnitzel mit Bratensoße, Möhrengemüse und Salzkartoffeln (a1,g,a,j,S) |  | 678,5 kcal |
| So. 15.10. | Menü I | Germknödel gefüllt mit Kirschen und Vanillesoße (2,a,g) |  | 868,2 kcal | So. 22.10. | Menü II | Schweinegulasch, Kaisergemüse und Salzkartoffeln (1,3,a,i,j,g,l) | | 556,8 kcal |
| | Menü II | Obst | | | | Menü I | Soljanka mit Jagdwurst, Zitrone und Weißbrot (2,3,9,8,i,j,S) |  | 313,9 kcal |
| Mo. 16.10. | Menü I | Kohlrabieintopf mit Schweinefleisch (1,a,g) | | 261 kcal | Mo. 23.10. | Menü II | Birnenkompott (3) | | |
| | | Obst | | | | Menü I | Bayrischer Leberkäse, Jägersoße, dazu Salzkartoffeln (2,3,8,S) | | 591,3 kcal |
| Di. 17.10. | Menü I | Hühnerfrikassee mit Schwarzwurzel, Erbsen und Möhren, dazu Langkornreis |  | 382,7 kcal | Di. 24.10. | Menü II | Kirschquarkspeise (g) | | |
| | Menü II | Mandarinenkompott | | | | Menü I | Möhreneintopf mit Rindfleisch (1, a,g) |  | 408,1 kcal |
| Mi. 18.10. | Menü I | Wirsingroulade in Bratensoße und Salzkartoffeln (a1,a,S,j,1,g) | | 499,5 kcal | Mi. 31.10. | Menü II | Kirschquarkspeise (g) | | |
| | Menü II | Mandarinenkompott | | | | Menü I | Honigkrustenbraten, Rosenkohl Gemüse, Salzkartoffeln (a1,1,g,a,i,j,) | | 600,3 kcal |
| Do. 19.10. | Menü I | Rührei mit Kräutersoße und Kartoffelpüree (c,g) |  | 591,5 kcal | Do. 07.11. | Menü II | Fruchtcocktail (1) | | |
| | Menü II | Apfelkompott (3) | | | | Menü I | Kasslergulasch mit Brokkoligemüse und Salzkartoffeln (a1,1,a,f,g,i,j,S) |  | 639,6 kcal |
| Fr. 20.10. | Menü I | Bratkartoffeln mit Sülze und Remoladensoße (1,2,3,4,9,a,a1,c,g,j,i,S) | | 1256,3 kcal | Fr. 14.11. | Menü II | Fruchtcocktail (1) | | |
| | Menü II | Apfelkompott (3) | | | | Menü I | Schweineroulade mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1) | | 806,3 kcal |
| Sa. 21.10. | Menü I | Schweineroulade mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (1,2,3,8,a,j,g,a1) |  | 806,3 kcal | Sa. 21.11. | Menü II | Schoko-Kokos-Quark | | |
| | Menü II | Schoko-Kokos-Quark | | | | Menü I | paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffeln (1,a1,a,d,g,j) | | 685,1 kcal |
| So. 22.10. | Menü I | paniertes Seelachsfilet mit Kaisergemüse und Kartoffeln (1,a1,a,d,g,j) | | 685,1 kcal | So. 28.11. | Menü II | Schoko-Kokos-Quark | | |
| | Menü II | Schoko-Kokos-Quark | | | | Menü I | Schoko-Kokos-Quark | | |

Erläuterungen: Menü I - Vollkost Menü II - Leichte Vollkost

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Kuchenangebot für 2023

| Kuchenangebot | | Stückzahl |
|-----------------------|--------------------------------|-----------|
| Samstag 30.09.2023 | Amerikaner | |
| Sonntag 01.10.2023 | Erdbeer-Buttermilchschnitte | |
| Samstag 07.10.2023 | gefüllte Eclairs | |
| Sonntag 08.10.2023 | Latte-Macchiato-Schnitte | |
| Samstag 14.10.2023 | Marmor-Kirsch-Kuchen | |
| Sonntag 15.10.2023 | Rhabarber- Erdbeerablechkuchen | |
| Samstag 21.10.2023 | Zitronenmuffin | |
| Sonntag 22.10.2023 | Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte | |

Kuchenlieferung nur gemeinsam
mit Menülieferung



1 Stück 1,52 €

Zusatzstoffe und Allergene:a1-Weizen,Weizenerzeugnis,a3-Gerste,Gertseerzeugnis,S- mit Schweinefleisch 1 - mit Farbstoff, 2 - mit Konservierungsstoff, 3 - mit Antioxidationsmittel, 4 - mit Geschmacksverstärker, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - gewachst, 8 - mit Phosphat, 9 - mit Süßungsmitteln, 10 - enthält eine Phenylalaninquelle, 11 - mit Zuckerarten und Süßungsmitteln, 12 - mit Zuckeraustauschstoffen, a - Glutenhaltiges Getreide, b - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, c - Eier und Eierzeugnisse, d - Fisch und Fischerzeugnisse, e - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f - Soja und Sojaerzeugnisse, g - Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose), h - Schalenfrüchte, i - Sellerie und Sellerieerzeugnisse, j - Senf und Senferzeugnisse, k - Sesamsamen, l - Schwefeldioxid und Sulfite, m - Lupinen sowie Erzeugnisse daraus, n - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Die Speisepläne werden im Voraus geschrieben, dadurch können kurzfristige Produkt- und Rezepturänderungen nicht ausgeschlossen werden. Folglich können Änderungen der enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene entstehen. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.