

### Speiseplan vom 03.11.2025

bis

09.11.2025

#### kommende Woche siehe folgende Seite

Datum	Vorspeise V	Menü 1 - Fleisch	Menü 2 - Ohne Schwein	Menü 3 - Vegetarisch 🌾	Dessert 🌾
Montag 03.11.2025	Bohnensalat	Spaghetti Bolognese	Hühnerfrikasee mit Reis	Spaghetti mit Pilzragout	Obstsalat
Allergene	9, 34	a1,1,2	a1,c,g,i	a1,c,g, 9	g,1,2,9
Dienstag 04.11.2025	Gurkensalat	Kassler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Quinoa Bowl mit Knackigem Gemüse und Hähnchenbrust	Gebratener Asia-Rosenkohl mit Cashewkernen und Basmatireis	Schokoladenpudding
Allergene	9, 34, j , g	g,j,2,3,7	a1,i	a1, g, i	g,1,2,9
Mittwoch 05.11.2025	Karottensalat	Kohlrouladen mit dunkler Sauce und Salzkartoffeln	Putenrragout mit Paprika und Pasta	Überbackene Süßkartoffel mit Cous Cous	Vanillespeise
Allergene	9, 34	a1,g,i, , 2, 3, 9	a1,i, g	a1,c ,2,9	g, 2, 3, 9
Donnerstag 06.11.2025	gemischter Rohkostsalat	Hackbraten mit Kartoffeln und Gemüse	Spaghetti Frutti di Mare	Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch	Beerenkompott mit Vanillequark
Allergene	9, 34, i, j	a1,i, j, 2, 3.	a1,g ,j,18	a1,c,g,j	g, 2, 3
Freitag 07.11.2025	Krautsalat	Haxe mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln	Schollenfilet mit Kartoffeln und Spinat	Sellerieschnitezl mit Kürbiskartoffelstampf und Schnittlauchsauce	Pflaumen-Crumble
Allergene	9, 34	a1,c, j, g,f, 2, 3, 9	a1, g, i	a1, g, i	c, g, 2, 3, 9
Samstag 08.11.2025	Nudelsalat	Deftiger Eintopf mit Kassler und Kartoffeln	Hühner-Nudel-Suppe mit frischem Gemüse	Vegetarischer Kartoffel- Gemüse-Eintopf	Kaffee-Panna Cotta
Allergene	9, 34, a, g, j	a1,i, 2, 3,	c,i	i,g	g, 2, 3, 9
Sonntag 09.11.2025	Tomatensalat	Ente mit Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Klößen	Ente mit Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Klößen	Gemüselasagne	Bayerisch Creme
Allergene	9, 34	a1,g,i, j, 2, 3, 9	a1,g, i,j,2,3,9	a1, c,h,g	a1,c, g, 2, 3, 9

Sonderkostformen bitte auf der Bestellkarte vermerken!

Ihr Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe- und Allergenliste auf Seite 5



### Speiseplan vom 10.11.2025

bis

16.11.2025

#### kommende Woche siehe folgende Seite

Datum	Vorspeise V	Menü 1 - Fleisch	Menü 2 - Ohne Schwein	Menü 3 - Vegetarisch 🌾	Dessert 🌾
Montag 10.11.2025	Bohnensalat	Jägerrouladen mit Gemüse und Kartoffeln	Curry Huhn mit Reis	Kürbis-Risotto mit Pilzen	Obstsalat
Allergene	9, 34	i, j, 2, 3	a1,c,g,i	g, 9	g,1,2,9
Dienstag 11.11.2025	Gurkensalat	Frikadelle mit Kohlrabigemüse und Kartoffelstampf	Cesar Salat mit Gebratner Hähnchenbrust	Bulgurpfanne mit Gemüse	Grießflammerie mit Fruchtsauce
Allergene	9, 34, j , g	a1,j,2,3,6	a1,i	a1, g, i	g,1,2,9
Mittwoch 12.11.2025	Karottensalat	Spaghetti Carbonara	Pasta mit frischem Spinat und Lachs	Spaghetti aglio e olio	Erdbeer-Quarkspeise
Allergene	9, 34	a1,g,i, , 2, 3, 9	a1,i, g	a1,c ,2,9	g, 2, 3, 9
Donnerstag 13.11.2025	gemischter Rohkostsalat	Weisßwurst mit Kartoffelsalt	Pasta mit Hähnchen,Zucchini und Tomatensauce	Grünkohl-Süßkartoffel-Curry	Milchreis
Allergene	9, 34, i, j	a1,i, j, 2, 3.	a1,g ,j,18	a1,c,g,j	g, 2, 3
Freitag 14.11.2025	Krautsalat	Königsberger Klopse mit Kapern und Petersilienkartoffeln	Seelachsfilet in Senfsauce mit Kartoffeln und Spinat	Spaghetti mit Vegetarischer Bolognese	Nusspudding mit Sahne
Allergene	9, 34	a1,c, j, g,f, 2, 3, 9	a1, g, i	a1, g, i	c, g, 2, 3, 9
Samstag 15.11.2025	Nudelsalat	Linseneintopf mit Bockwursteinlage	Gulashsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln	Vegetarischer Gemüse-Eintopf	Zitronencreme
Allergene	9, 34, a, g, j	a1,i, 2, 3,	c,i	i,g	g, 2, 3, 9
Sonntag 16.11.2025	Tomatensalat	Mediterrane Hähnchen Rouladen	Mediterrane Hähnchen Rouladen	Cannelloni mit Spinat Ricota Füllung	Tiramisu
Allergene	9, 34	a1,g,i, j, 1, 2, 7	a1,g, i,j,1,2,7	a1, g,i	a1, c,g, 2, 3, 9

Sonderkostformen bitte auf der Bestellkarte vermerken!

Ihr Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe- und Allergenliste auf Seite 5



### Speiseplan vom 17.11.2025

bis

23.11.2025

#### kommende Woche siehe folgende Seite

Datum	Vorspeise V	Menü 1 - Fleisch	Menü 2 - Ohne Schwein	Menü 3 - Vegetarisch 🌾	Dessert <b>√</b> ″
Montag 17.11.2025	Bohnensalat	Bratwurst mit Zwielbsauce und Kartoffelbrei	Fruchtiges Putencuury mit Buttereis	Gnocchi mit Pesto und Cherry Tomaten	Obstsalat
Allergene	9, 34	a1,c,g,5,18	g	a1,c,18	1
Dienstag 18.11.2025	Gurkensalat	Schweinegeschnetzeltes mit Spätzle	Chili con Carne mit Reis	Penne all"arrabbiata	Mandarinen-Joghurtcreme
Allergene	9, 34, j , g	a1,j,i,1,2,9	i,1,2,9	a1,c,2,18	g,1,2,18
Mittwoch 19.11.2025	Karottensalat	Leberkäse mit Kartoffelpüree	Hähnchenschnitzel mit Rosmarinkartofeln	Linsencurry mit Mango und Basmati-Reis	Rote Grütze
Allergene	9, 34	i,1,2,3,5,	a1,c,i	1	a1,I,1,2,3,13
Donnerstag 20.11.2025	gemischter Rohkostsalat	Orientalische Hackfleischpfanne mt Hirse	Labskaus vom Rind mit Rote Beete	Ravioli mit Tomatensauce	Karamellpudding
Allergene	9, 34, i, j	a1,c,5,18	c,1,2,6,18	a1,c,2,18	g,1,2,18
Freitag 21.11.2025	Krautsalat	Schweineschnitzel Butterkartoffeln und Gemüse	Lachsfliet mit Butterkartofeln und Gemüse	Quinoa mit Grillgemüe	Erdbeerquark
Allergene	9, 34	a1,c,g,i	g	g	g,1,2,18
Samstag 22.11.2025	Nudelsalat	Käse-Lauch -Eintopf mit Hackfleisch von Rind	Käse-Lauch -Eintopf mit Hackfleisch von Rind	Vegetarische Italienischer Herbsteintopf	Panna Cotta mit Himbeeren
Allergene	9, 34, a, g, j	i,1,2,3,5,	g,i,1,2,9	i,2,3	g,18
Sonntag 23.11.2025	Tomatensalat	Tafelspitz mit Bouillon Kartoffel	Tafelspitz mit Bouillon Kartoffel	Pasta alla Norma	Creme Caramel
Allergene	9, 34	a1,c,i,1,2,,5,18	a1,c,i,1,2,5,18	a1,c,g,1,5,18	a1,c,l,1,2,3,13

Sonderkostformen bitte auf der Bestellkarte vermerken!

Ihr Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe- und Allergenliste auf Seite 5



## Speiseplan vom 24.11.2025

bis

30.11.2025

Datum	Vorspeise V	Menü 1 - Fleisch	Menü 2 - Ohne Schwein	Menü 3 - Vegetarisch 🌾	Dessert <b>√</b> ″
Montag 24.11.2025	Bohnensalat	Spaghetti Bolognese	Hühnerfrikasee mit Reis	Spaghetti mit Pilzragout	Obstsalat
Allergene	9, 34	a1,1,2	a1,c,g,i	a1,c,g, 9	g,1,2,9
Dienstag 25.11.2025	Gurkensalat	Kassler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	Quinoa Bowl mit Knackigem Gemüse und Hähnchenbrust	Gebratener Asia-Rosenkohl mit Cashewkernen und Basmatireis	Schokoladenpudding
Allergene	9, 34, j , g	g,j,2,3,7	a1,i	a1, g, i	g,1,2,9
Mittwoch 26.11.2025	Karottensalat	Kohlrouladen mit dunkler Sauce und Salzkartoffeln	Putenrragout mit Paprika und Pasta	Überbackene Süßkartoffel mit Cous Cous	Vanillespeise
Allergene	9, 34	a1,g,i, , 2, 3, 9	a1,i, g	a1,c ,2,9	g, 2, 3, 9
Donnerstag 27.11.2025	gemischter Rohkostsalat	Hackbraten mit Kartoffeln und Gemüse	Spaghetti Frutti di Mare	Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch	Beerenkompott mit Vanillequark
Allergene	9, 34, i, j	a1,i, j, 2, 3.	a1,g ,j,18	a1,c,g,j	g, 2, 3
Freitag 28.11.2025	Krautsalat	Haxe mit Sauerkraut und Stampfkartoffeln	Schollenfilet mit Kartoffeln und Spinat	Sellerieschnitezl mit Kürbiskartoffelstampf und Schnittlauchsauce	Pflaumen-Crumble
Allergene	9, 34	a1,c, j, g,f, 2, 3, 9	a1, g, i	a1, g, i	c, g, 2, 3, 9
Samstag 29.11.2025	Nudelsalat	Deftiger Eintopf mit Kassler und Kartoffeln	Hühner-Nudel-Suppe mit frischem Gemüse	Vegetarischer Kartoffel- Gemüse-Eintopf	Kaffee-Panna Cotta
Allergene	9, 34, a, g, j	a1,i, 2, 3,	c,i	i,g	g, 2, 3, 9
Sonntag 30.11.2025	Tomatensalat	Ente mit Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Klößen	Ente mit Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Klößen	Gemüselasagne	Bayerisch Creme
Allergene	9, 34	a1,g,i, j, 2, 3, 9	a1,g, i,j,2,3,9	a1, c,h,g	a1,c, g, 2, 3, 9

Sonderkostformen bitte auf der Bestellkarte vermerken!

Ihr Küchenteam wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten



# **Zusatzstoffe- und Allergenliste**

Legende zu den Zusatzstoffe				
Die Speise ist				
1	mit Farbstoff			
2	mit Konservierungsstoff			
3	mit Antioxidationsmittel			
4	mit Geschmacksverstärker			
5	geschwefelt			
6	geschwärzt			
7	gewachst			
8	mit Phosphat			
9	mit Süßungsmittel			
11	mit einer Zuckerart und Süßungsmittel			
12	gesüßt auf der Grundlage von Tafelsüße			
16	chininhaltig			
17	coffeinhaltig			
18	mit Milcheiweiß			
20	mit erhöhtem Tauringehalt			
22	mit Sauerstoff unter Hochdruck farbstabilisiert			
34	mit Jodsalz			
Die Speise enthält				
13	eine Phenylalaninquelle (Aspartam)			
Die Speise kann.				
14	bei übermäßigem Verzehr abführend wirken			
21	die Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen			

Legende zu den Allergenen				
а	Gluten			
b	Krebstiere			
С	Ei			
d	Fisch			
е	Erdnüsse			
f	Soja (gentechnikfrei)			
g	Milch einschl. Laktose			
h	Schalenfrüchte			
i	Sellerie			
j	Senf			
k	Sesam			
1	Schwefeldioxid/Sulfite			
m	Lupinen			
n	Weichtiere			
a1	Weizen			
a2	Roggen			
a3	Gerste			
a4	Hafer			
а5	Dinkel			
a6	Kamut			
h1	Mandeln			
h2	Haselnuss			
h3	Walnuss			
h4	Cashewnuss			
h5	Pekannuss			
h6	Paranuss			
h7	Pistazie			
h8	Macadamianuss			