

Speiseplan vom 10.11.2025 - 16.11.2025



Erwachsene

	Menü 1	Menü 2	Menü 3	
Mo., 10.11.	Geschlossen	Geschlossen	Geschlossen	
	0 kcal	0 kcal	0 kcal	
Di., 11.11.	Soljanka ^{L,E,16,4,2,1} Saure Sahne Zitrone Weizenbrötchen ^{g1,g} Obst	Seelachs paniert ^{l,g1,g} Meerrettichsoße ^{M,D,g1,g,2,28} Salzkartoffeln ¹³ Rotkrautsalat Obst	Rindergeschnetzeltes mit Rote Beete und Gewürzgurke ^{g1,4,1,28} Spätzle ^{D,B,g1,g,28} Schmand ^{D,28} Obst	
	903 kcal	1287 kcal	847 kcal	
Mi., 12.11.	Eier ^B Senfsoße ^{L,D,g1,g,28} Salzkartoffeln ¹³ Rotkrautsalat vegetarisch	Käselauch Suppe mit Hack- fleisch ^{D,g1,g,12,2,28} Weizenbrötchen ^{g1,g}	Schweineröllchen gefüllt mit Hir- tenkäse ^{D,28} Käserahm-Soße ^{D,g1,g,2,1,28} Reis ^{D,28} Rotkrautsalat	
	634 kcal	1129 kcal	859 kcal	
Do., 13.11.	bunte Farfalle Nudelpfanne mit Gemüse und Ei ^{D,B,g1,g,28} Kräuter-Dip ^{D,28} vegetarisch	Königsberger Klopse ^B Kapernsoße ^{D,g1,g,2,28} Salzkartoffeln ¹³ Rote Beete ⁴	Kasslerkammbraten ^{2,1} Bratensoße ^{L,E,g1,g} Sauerkraut ^{D,28} Salzkartoffeln ¹³	
	789 kcal	796 kcal	609 kcal	
Fr., 14.11.	Schmorkohl mit Hackfleisch ^{M,g1,g,12} Salzkartoffeln ¹³	Kibbelinge (Backfisch) ^{D,l,B,g1,g,28} Kartoffelpüree ^{D,28,13} Gurkensalat Hausfrauen-Dip ^{L,D,B,12,28}	Rindersauerbraten ^{L,2,1} Bratensoße ^{L,E,g1,g} Rotkohl ^{D,2,28} Kartoffelklöße ^{M,2}	
	740 kcal	993 kcal	551 kcal	

Enthält Zusatzstoffe: (16) mit Phosphat; (12) mit Farbstoff; (4) mit Süßungsmittel; (2) mit Antioxidationsmittel; (1) mit Konservierungsstoff; (13) geschwefelt Enthält Allergene: (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO₂ angegeben; (L) Senf und -erzeugnisse; (E) Sellerie und -erzeugnisse; (D) Milch und -erzeugnisse; (l) Fisch und -erzeugnisse; (B) Eier und -erzeugnisse; (g1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (g) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (28) Laktose

Datum:

Kunde/ Name:

Unterschrift:

Wir wünschen einen guten Appetit Änderungen vorbehalten