

# **Montag**

### **Tagessuppe**

#### Hauptgerichte:

- Asiatische gebratene Nudeln
- ❖ Winzer-Hähnchen
- Elsässer Brutzelfleisch

#### Dazu servieren wir:

Kürbisgemüse,
Rosmarinkartoffeln & Knöpfle

#### Dessert:

Hausgemachter Kuchen a1,c,g,h1-h8

# Dienstag

# **Tagessuppe**

#### Hauptgerichte:

- Chili con Carne
- Backfisch mit Remoulade
- Cremige Hokkaido-Carbonara

#### Dazu servieren wir:

Blumenkohlgemüse,
Salzkartoffeln & Hörnchen-Nudeln

#### **Dessert:**

Feines Cremedessert g,a,c,h

# **Mittwoch**

# Speiseplan Woche 44

# 27. bis 31. Oktober 2025

# Änderungen vorbehalten

# **Tagessuppe**

# Hauptgerichte:

- Cordon Bleu
- Saltimbocca vom Huhn
- Lasagne mit Spinat & Roquefort

#### Dazu servieren wir:

Wurzelgemüse,Kroketten & Tomaten-Spaghetti

#### Dessert:

Hausgemachter Kuchen a1,c,g,h1-h8

# Grün = vegetarisch

# Mögliche Zusatzstoffe:

Nr. 1 mit Farbstoff

Nr. 2 mit Konservierungsstoff

Nr. 3 mit Nitrit Pökelsalz

Nr.4 mit Antioxidationsmittel

Nr. 5 mit

Geschmacksverstärker

Nr. 6 geschwefelt

Nr. 7 geschwärzt

Nr. 8 gewachst

Nr. 9 mit Süßungsmittel

Nr. 10 enth. eine

Phenylalaninquelle

Nr. 11 mit Phosphat

# **Donnerstag**

## **Tagessuppe**

# Hauptgerichte:

- Bierfleisch
- Pilz-Graupen-Risotto
- Cog au Vin

#### Dazu servieren wir:

Rosenkohlgemüse,
Semmelknödel & Bandnudeln

#### **Dessert:**

Feines Cremedessert g

#### Freitag

# **Tagessuppe**

# Hauptgerichte:

- Nürnberger Würstchen
- Rote-Linsen-Bolognese
- Wikinger-Topf mit Hackbällchen

## Dazu servieren wir:

 Rahmwirsing, Kartoffelpüree & Rigatoni

#### **Dessert:**

Dessertvariation c,f,g,h,i,j