

Erwachsenen-Speiseplan KW 43

19.10.- 25.10.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Zwiebelsuppe ✓	Blumenkohlcremesuppe ✓	Karottencremesuppe ✓	Süßkartoffelcremesuppe ✓	Kichererbsencurry- cremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Hühnerfrikassee mit blanchierten Erbsen und Reis 🐔	Kartoffelgulasch mit Rinder-Köttbullar, Reis und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing 🐮	Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, Kartoffeln und Erbsen-Mais-Gemüse 🐷	Paniertes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Spätzle und Karottensalat 🐷	Rinderfrikadelle mit feurigem Bohnengemüse und Wedges 🐮	Röstiecken mit Kaisergemüse und Cremesauce ✓	Gekochte Eier mit Senfsauce, Kartoffeln und Rohkostsalat ✓
Gold Menü	Vegetarisch gefüllte Paprikahälfte und Ajvar- Rinderhackfleisch-Sauce mit Fusilli 🐮	Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelknödel und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing 🐮	Seelachsfilet natur auf Lauch-Käse-Sauce mit Bandnudeln 🐟	Hähnchenschnitzel natur mit süß-saurer Sauce, Duftreis und Karottensalat 🐔	Schweinegulasch mit Eierknöpfle und Bauernsalat 🐷	Hähnchengeschnetzeltes in cremiger Bratensauce, mit Fusilli und Rohkostsalat 🐔	Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensauce, Spätzle und Rohkostsalat 🐮
Pasta / Auflauf	Gemüsemaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat ✓	Kichererbsen- Gemüse-Curry mit Makkaroni ✓	Gemüselasagne mit Cremesauce und Gurkensalat ✓	Mac and Cheese mit Karottensalat ✓	Spinatspätzle mit Pilz-Gemüse-Ragout ✓		
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis mit Lauch, Sellerie, Karotten, Kraut und Pilzen ✓	Linsen-Gemüse- bolognese mit Nudeln ✓	Warmer Grießbrei mit Zimt-Zucker und Pfirsichkompott ✓	Gemüse-Weizenküchle mit Ratatouille und Ebly ✓	Gemüse-Köttbullar mit gedämpften Kohlrabi und Kartoffelpüree ✓		
Salatteller	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse,Croutons, Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten- und Gurkensalat, Käse, Ei Dressing und Brötchen ✓	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika Peperoni und Hirtenkäse Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat Dressing und Brötchen ✓		
Dessert	Quarkspeise mit Kirschen ✓	Banane ✓	Pflaume ✓	Puddingcreme mit Vanillegeschmack ✓	Apfel ✓	Fruchtkompott ✓	Fruchtjoghurt ✓
Sonderkost	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis ✓	Linsen mit Nudeln ✓	Nudeln mit Gemüsebolognese ✓	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln 🐔	Nudeln mit Tomatensauce ✓	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse ✓	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln 🐮

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 43 19.10.-25.10.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Zwiebelsuppe	AW,AG,B,I, J,Z	Blumenkohl- cremesuppe	AW,AG,I,J,Z	Karottencremesuppe	AW,Z	Süßkartoffelcreme- suppe	AW,Z	Kichererbsencurry- cremesuppe	AW,J,Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3
Menü 1	Hühnerfrikassee	AW,AG,B,I, J,Z	Kartoffelgulasch	AW,J,Z	Schweinsbratwurst	G,J,Z,7	Pan. Schweineschnitzel	AW,F,Z,7	Rinderfrikadelle	AW,F,Z	Röstiecken	Z	Gekochte Eier	F,Z
	Erbsen	Z	Rinder-Köttbullar	Z	Zwiebelsauce	AW,AG,B,I, J,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z	Bohngengemüse "feurig"	AW,AG,I,J, Z,2,3	Kaisergemüse	Z	Senfsauce	AW,AG,G,I, J,Z
	Reis	Z	Reis	Z	Kartoffeln	Z	Spätzle	AW,F,Z	Kartoffelspalten	Z	Cremesauce	AW,AG,I,J,Z	Kartoffeln	Z
			Chinakohlsalat	Z	Erbsen-Mais-Gemüse	Z	Karottensalat	Z,2					Rohkostsalat	J,Z,2,3
Gold Menü	veg. gefüllte Paprikahälfte	AW,B,Z,2	Rindergeschnetzeltes	AW,AG,B,I, J,Z	Seelachsfilet natur	D,Z	Hähnchenschnitzel nat.	I,Z	Schweinegulasch	AW,AG,B,I, J,Z	Hähnchenge- schnetzeltes in cremiger Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z	Gefüllte Kalbsbrust	G,J,Z,2
	Ajvarsauce mit Rinderhackfleisch	AW,AG,I,J, Z,3	Kartoffelknödel	Z	Lauch-Käse-Sauce	AW,B,Z	Süß-saure Sauce	AW,I,M,Z,3	Eierknöpfe	AW,F,Z	Fusilli	AW,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z
	Fusilli	AW,Z	Chinakohlsalat	Z	Bandnudeln gegart	AW,F,Z	Duftreis	Z	Bauernsalat	Z	Rohkostsalat	J,Z,2,3	Spätzle	AW,F,Z
			Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I, J,M,Z,3			Karottensalat	Z,2					Rohkostsalat	J,Z,2,3
Pasta / Auflauf	Gemüsemaultaschen	AW,F,J,Z	Kichererbsen-Gemüse	AW,J,Z,3	Gemüselasagne	AW,B,F,J,Z	Mac and Cheese	AW,B,F,Z	Spinatspätzle	AW,B,F,Z				
	Gemüsebrühe	J,Z	-Curry		Cremesauce	AW,AG,I,J,Z	Karottensalat	Z,2	Pilz-Gemüse-Ragout	AW,AG,I,J, Z,3				
	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Makkaroni	AW,F,Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2								
Vegetarisch	Asiatischer Eierreis	AW,B,F,G,I, J,Z	Linsenbolognese	AW,AG,G,I, J,M,Z,3	Grießbrei	AW,B,Z	Gemüse-Weizenküchle	AW,AH,AD, J,Z	Gemüse-Köttbullar	F,Z				
			Nudeln	AW,F,Z	Zimt-Zucker	Z	Ratatouille	AW,AG,I,J, Z,3	Kohlrabi gedämpft, leicht gebunden	AW,Z				
					Pfirsichkompott	Z	Ebly (Zartweizen)	AW,Z	Kartoffelpüree	B,Z,3				
Salatteller	Salatteller	AW,B,Z	Salatteller	B,F,G,Z,2	Salatteller	B,Z,6	Salatteller	B,M,Z,2,3,5	Salatteller	AW,AG,B,F, G,J,M,Z,3				
	Dressing	B,F,G,J,M,Z ,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z ,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z ,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z ,1,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z ,1,3,5				
	Brötchen	AW,AR,AG, H,Z	Brötchen	AW,AR,AG, H,Z	Brötchen	AW,AR,AG, H,Z	Brötchen	AW,AR,AG, H,Z	Brötchen	AW,AR,AG, H,Z				
Dessert	Quarkspeise mit Kirschen	B,Z	Banane	Z	Pflaume	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Apfel	Z,9	Fruchtkompott	Z,3	Fruchtjoghurt	B,Z
Sonderkost	Sojageschnetzeltes mit I,Z Karotten und Reis		Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Nudeln mit Gemüsebolognese	J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z	Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Erbseneintopf mit Wurzelgemüse	J,Z,3	Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Kartoffeln	Z

Allergene						Zusatzstoffe:			
AW	Gluten, Weizen	F	Eier	KPA	Schalenfrüchte, Paranüsse	Z	Wir weisen keine Kreuzkontamination	1	mit Farbstoff
AR	Gluten, Roggen	G	Senf	KPI	Schalenfrüchte, Pistazien		und Spuren von Allergenen aus	2	mit Konservierungsstoff
AG	Gluten, Gerste	H	Sesamsamen	KMC	Schalenfrüchte,			3	mit Antioxidationsmittel
AH	Gluten, Hafer	I	Soja		Macadamia-, Queenslandnüsse		Obst gewachst, vor Verzehr waschen	4	mit Geschmacksverstärker
AD	Gluten, Dinkel	J	Sellerie	KW	Schalenfrüchte, Walnüsse			5	geschwefelt
B	Milch, Laktose	KM	Schalenfrüchte, Mandeln	L	Erdnüsse			6	geschwärzt
C	Krebstiere	KH	Schalenfrüchte, Haselnüsse	M	Schwefeldioxid + Sulfite			7	mit Phosphat
D	Fische	KK	Schalenfrüchte, Cashewnüsse	N	Lupine			8	mit Süßungsmittel
E	Weichtiere	KPE	Schalenfrüchte, Pecannüsse					9	gewachst

Aus Gründen der Regeneration werden unsere Hauptkomponenten teilweise mit der zugehörigen Sauce angegossen. In diesem Fall müssen die Allergene der Komponenten zusammengefasst werden. Dies gilt ebenfalls bei Menüs, die als Einzelportion geliefert werden.