

Erwachsenen-Speiseplan KW 39

21.09.-

27.09.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Süßkartoffelcremesuppe ✓	Champignoncremesuppe ✓	Klare Gemüsebrühe mit Eierstich ✓	Linsensuppe ✓	Karottencremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓	Gemüsecremesuppe ✓
Menü 1	Wurstsalat mit Brötchen 🐷	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Reis, dazu Karottensalat 🐔	Linsen mit Spätzle und Geflügelsaiten 🐔	Fleischkäse mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat - Erwachsene Brötchen 🐷	Rindermaultaschen in leichter Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat 🐮	Schnippelbohnen-Eintopf mit Brötchen ✓	Vegetarische Kohlroulade mit Bratensauce und Kartoffelpüree ✓
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet mit Bratensauce, Spinatspätzle und Gurkensalat 🐔	Seelachs nuggets in Petersilienpanade mit Paprikacremesauce, Fusilli und Karottensalat 🐟	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons, dazu Reis und Blattsalat mit Essig-Öl Dressing 🐷	Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensauce und Kartoffelsalat 🐔	Schweinesteak mit Paprika-Gemüse-Sauce und Makkaroni 🐷	Rinderfrikadellen mit Bratensauce, Kartoffeln und Mischgemüse 🐮	Rindergulasch mit Kartoffelknödel und Rohkostsalat 🐮
Pasta / Auflauf	Gemüselasagne mit Basilikumsauce und Gurkensalat ✓	Überbackene Käse-Hörnchennudeln mit Paprikacremesauce und Karottensalat ✓	Spaghetti mit Soja-Gemüse-Ragout ✓	Vegetarische Cannelloni mit Kürbissauce und Chinakohlsalat mit Essig-Öl Dressing ✓	Gebratene Gnocchi mit Champignoncremesauce und Gurkensalat ✓		
Vegetarisch	Schupfnudeln mit Apfelmus ✓	Vegetarische Mini-Hackbällchen mit Paprikacremesauce, Fusilli ✓	Gemüsereispfanne mit Hirtenkäse und Basilikumsauce ✓	Gemüseschnitzel mit gedämpften Karotten und Kartoffeln ✓	Bulgur-Gemüse-Pfanne mit Tofuwürfeln und Tomatensauce ✓		
Salatteller	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni und Hirtenkäse mit Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Mais und Nudelsalat mit Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Tomaten, Gurken, Karotten, Käse, Croutons mit Dressing und Brötchen ✓	Bunter Blattsalat mit Kartoffel-, Karotten-, Gurkensalat, Käse und Ei mit Dressing und Brötchen ✓	Blattsalat mit Tomaten, Mozzarella, Oliven und Rucola mit Dressing und Brötchen ✓		
Dessert	Birne ✓	Puddingcreme mit Vanillegeschmack ✓	Banane ✓	Naturjoghurt mit Kirschen ✓	Pflaume ✓	Fruchtkompott ✓	Fruchtjoghurt ✓
Sonderkost	Buntes Gemüsecurry mit Reis ✓	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln ✓	Linsen mit Nudeln ✓	Sojageschnetzeltes mit Karotten und Reis ✓	Nudeln mit Tomatensauce ✓	Gemüseeeintopf mit Kartoffeln ✓	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta 🐔

Änderungen vorbehalten

Allergene und Zusatzstoffe

KW 39 21.09.-27.09.26	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag		Samstag		Sonntag	
Suppe	Süßkartoffelcreme- suppe	AW,Z	Champignoncreme- suppe	AW,J,Z,3	Gemüsebrühe Eierstich	Z B,F,Z	Linsensuppe	AW,AG,B,G .I,J,M,Z,3	Karottencremesuppe	AW,Z	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3	Gemüsecremesuppe	AW,AG,I,J, Z,3
Menü 1	Wurstsalat	AG,G,J,M,Z, 2,3,8,7	Hühnerfrikassee mit Erbsen	AW,AG,B,I, J,Z	Linsen	AW,AG,B,G .I,J,M,Z,3	Fleischkäse	AW,AG,B,I, J,Z,2,3	Rindermaultaschen	AW,F,J,Z	Bohnen-Eintopf	AW,J,Z,3	Kohlroulade veg.	AW,F,I,Z
	Brötchen	AW,AR,AG, H,Z	Reis	Z	Spätzle	AW,F,Z	Zwiebelsauce	AW,AG,B,I, J,Z	Gemüsebrühe	J,Z	Brötchen	AW,AR,AG, H,Z	Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z
			Karottensalat	Z,2	Geflügelsaiten	Z,2,3	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3			Kartoffelpüree	B,Z,3
							Brötchen	AW,AR,AG, H,Z						
Gold Menü	Hähnchenbrustfilet	Z	Seelachs nuggets in Petersilienpanade	AW,B,D,G,Z	Schweinegeschnetzelt es mit Champignons	AW,AG,B,I, J,Z,3	Hähnchenschnitzel paniert	AW,Z,7	Schweinesteak	Z	Rinderfrikadelle	AW,F,Z	Rindergulasch	AW,AG,B,I, J,Z
	Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z	Paprikacremesauce	AW,AG,I,J, Z,3	Reis	Z	Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z	Paprika-Gemüse-Sauce	AW,AG,I,J, Z,3	Bratensauce	AW,AG,B,I, J,Z	Kartoffelknödel	Z
	Spinatspätzle	AW,B,F,Z	Fusilli	AW,Z	Blattsalat	Z	Kartoffelsalat	G,M,Z,2,3	Makkaroni	AW,F,Z	Kartoffeln	Z	Rohkostsalat	J,Z,2,3
	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Karottensalat	Z,2	Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I, J,M,Z,3	Brötchen	AW,AR,AG, H,Z			Mischgemüse	AW,J,Z,3		
Pasta / Auflauf	Gemüselasagne	AW,B,F,J,Z	Überbackene Käse-Hörnchennudeln	AW,B,F,Z	Spaghetti	AW,F,Z	Cannelloni veg.	AW,B,F,Z	Gnocchi	AW,Z				
	Basilikumsauce	AW,Z,2,3	Paprikacremesauce	AW,AG,I,J, Z,3	Soja-Gemüse-Ragout	AW,I,J,Z,3	Kürbissauce	AW,Z	Champignoncreme- sauce	AW,Z				
	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2	Karottensalat	Z,2			Chinakohlsalat	Z	Gurkensalat Essig/Öl	Z,2				
							Essig-Öl Dressing	AW,AG,G,I, J,M,Z,3						
Vegetarisch	Schupfnudeln	AW,B,F,Z	Mini-Hackbällchen veg.	AW,G,Z	Gemüsereispfanne mit Hirtenkäse	B,Z	Gemüseschnitzel	AW,AH,Z	Bulgur-Pfanne mit Gemüse und Tofu	AW,I,Z				
	Apfelmus	Z,3	Paprikacremesauce	AW,AG,I,J, Z,3	Basilikumsauce	AW,Z,2,3	Karotten ged.	AW,Z	Tomatensauce	AW,AG,I,J, Z,3				
			Fusilli	AW,Z			Kartoffeln	Z						
			Karottensalat	Z,2										
Salatteller	Salatteller	B,M,Z,2,3,5	Salatteller	AW,AG,B,F, G,J,M,Z,3	Salatteller	AW,B,Z	Salatteller	B,F,G,Z,2	Salatteller	B,Z,6				
	Dressing	B,F,G,J,M,Z .I,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z .I,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z .I,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z .I,3,5	Dressing	B,F,G,J,M,Z .I,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	Birne	Z,9	Puddingcreme mit Vanillegeschmack	B,Z	Banane	Z	Naturjoghurt mit Kirschen	B,Z	Pflaume	Z,9	Fruchtkompott	Z,3	Fruchtjoghurt	B,Z
Sonderkost	Buntes Gemüsecurry mit Reis	J,Z,3	Seelachsfilet mit Cremesauce, Spinat und Kartoffeln	D,Z	Linsen mit Nudeln	G,M,Z,3	Sojageschnetzeltes mit I,Z Karotten und Reis		Nudeln mit Tomatensauce	Z,3	Gemüse Eintopf mit Kartoffeln	J,Z,3	Hähnchenbrust mit Cremesauce, Karotten und Polenta	Z

Allergene

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

Zusatzstoffe:

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.