

# SPEISEPLAN

KW 40	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 29.09.2025	Schlemmerfilet (Fischfilet mit Brokkoli Knusperpanade) 4,7,13 mit Zitronensauce 7,13,17,18,23 und Salzkartoffeln dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing 7,13	Kürbis-Creme-Suppe 7,9,13,17,18,23 mit Baguette 1b	Mandelschmarrn 1b,3,7,8a,13,17,18,23 mit Apfelkompott 17,18 und Zimt-Vanille-Soße 7,13,16,17,24
Dienstag 30.09.2025	<b>Linsen</b> -Curry-Eintopf 7,9,13,16,17,18,23 Mit Petersilienjoghurt 7,13 dazu Baguette 1b	Kaisergemüse mit Kräuterrahm 7,13,23 dazu Salzkartoffeln 17,18 und Eisbergsalat mit Zitronen-Joghurt-Dressing 7,13	Waldpilzragout 1b,3,7,9,13,17,18 im Spätzle-Nest 1b,3 dazu buntes Gemüse
Mittwoch 01.10.2025	Grünkohl mit Kassler dazu Senf 10 und Röstkartoffeln	Gedünstete Hähnchenbrust mit Kräutersauce, 1b,3,7,9,13,17,18 dazu <b>Blumenkohl</b> und Salzkartoffeln	Gemischtes Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Tomaten, Aubergine) mit Feta, 7,13 dazu Tomaten-Dip 3,7,9,13,17,18 und <b>Reis</b>
Donnerstag 02.10.2025	Gebratene Rinderleber 1b mit Apfel-Zwiebelsauce, 1b,3,7,9,13,16,17,18 dazu Kartoffelpüree 7,9,13,17,18,23 und grüner Salat mit Schmand 7,13,17	Gedünstetes Seelachsfilet mit Senf-Dill-Soße 1b,3,7,9,13,17,18,23 dazu <b>Brokkoli</b> und Salzkartoffeln	<b>Möhren</b> -Rüben-Kartoffelstampf 7,9,13,18 mit vegetarischen Klößchen 1b,17,18
Freitag 03.10.2025 „Tag der Einheit“	Kalbsbraten mit Thymianjus,7,9,13,17,18,23 Rotkohl und Salzkartoffeln	Kalbsbraten mit Thymianjus, 7,9,13,16,17,18,23 Rustikamöhren und Salzkartoffeln	Kichererbsen-Ragout mit Tomaten und Bohnen, 7,9,13,17,18,23 dazu <b>Reis</b>
Samstag 04.10.2025	Schnippel Bohnen - Eintopf mit Kartoffeleinlage 1b,3,7,9,13,17,18 und Graubrot 1a,1b	Schnippel Bohnen - Eintopf mit Kartoffeleinlage 1b,3,7,9,13,17,18 und Graubrot 1a,1b	2 Pasteten 1b mit Wirsing-Pilz-Rahm-Gemüse 7,9,13,17,18,23 und Beilagensalat 7,9,10,13,16,17,18,24
Sonntag 05.10.2025	Rinderroulade 10 17,18 mit Speck und Zwiebeln gefüllt dazu Sauce 7,9,13,16,17,18 und Rosenkohl, mit Kartoffelknödel	Rinderroulade 9,10 17,18 mit Sellerie und Möhren gefüllt, dazu Sauce und <b>Bohngemüse</b> und Salzkartoffeln	Buntes Weißkohl-Möhren-Gratin mit Kartoffeln 7,9,13,17,18,23 und Kümmel-Rahm-Sauce 7,9,13,17,18,23 dazu Beilagensalat 3,7,9,10,13,16,17,18,24

WS01



Unser Haus ist ausgezeichnet mit dem RAL Gütezeichen Kompetenz richtig Essen - das Gütezeichen für Essen mit gutem Gefühl. Es wird jodiertes Speisesalz verwendet  
Bio-Zutatenliste: Dienstag, Bio Linsen, Mittwoch und Freitag Bio Reis, Mittwoch Bio Blumenkohl, Donnerstag Bio Brokkoli und Bio Möhren und Sonntag Bio Bohngemüse  
nach DE-ÖKO-009.

0 = ohne Allergen, 1 = Gluten (1a = Roggen, 1b= Weizen, 1c= Gerste, 1d= Hafer, 1e= Dinkel, 1f= Kamut), 2 = Krebstiere, 3 = Ei, 4 = Fisch, 5 = Erdnüsse, 6 = Soja, 7 = Milchprodukte, 8 = Schalenfrüchte ( 8a= Mandeln, 8b= Haselnuss, 8c= Walnuss, 8d= Cashew-Nuss, 8e= Pecanuss, 8f= Paranuss, 8g= Pistazie, 8h= Macadamianuss), 9 = Sellerie, 10 = Senf, 11 = Sesamsamen, 12 = Schwefeldioxid und Sulfate, 13 = Laktose, 14 = Lupine, 15 = Weichtiere  
16 = mit Farbstoff (E100 – E180), 17 = mit Konservierungsstoff (E200 – E219, E230-E252, E 280-E285, E1105, E1520), 18 = mit Antioxidationsmittel (E300 – E322, E331-E337, E385, E472c, E512), 19 = mit Geschmacksverstärker (E620 – E640, E355, E508- E511), 20 = geschwefelt (E220 –E228 ab 10mg/kg), 21 = geschwärzt (E579, E585), 22 = gewachst (E901 –E904, E912, E914),23 = mit Phosphat (E338 – E343, E450 – E452, E541, E1410, E1412- E1414, E1442),24 = mit Süßungsmitteln (E950- E969, E420, E 421) 25 = enthält eine Phenylalaninquelle (E951, E962)