

SPEISEPLAN

KW 41	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 06.10.2025	Weißer Bohneneintopf 7,9,13,17,18,23 mit Kochwurst 17,18,23 vom Schwein	Gebratenes Schollenfilet 1b,4 mit Dillsauce 7,13,17,18,23 dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Falafel mit Tomatensoße 7,13,17,18,23 dazu Risi-Pisi und Salat 3,7,9,10,13,16,17,18,24
Dienstag 07.10.2025	Ungarisches Rindergoulasch 7,13,17,18,23 mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Vollkornnudeln 1b,	Gebratenes Putensteak 1b,3 mit brauner Soße 7,9,10,13,17,18 und Blumenkohl dazu Süßkartoffelpüree 7,13,17,18,23	2 Gebackener Fetakäse 1a,1b,7,13,16,17,18 auf Tomatenragout dazu Reis und Salat 3,7,9,10,13,16,17,18,24
Mittwoch 08.10.2025	Hausgemachte Weißkohl-Rinderhack-Pfanne 7,13,17,18,23 und Specksauce 7,9,13,17,18,23 dazu Serviettenknödel 1b,17,18	Hühnerfrikassee 7,9,13,16,17,18,23 mit Champignons, Spargel und Reis	Tages-Cremesuppe 7,13,17,18,23 2 Süßkartoffel-Rucolaschnitte 1b,1c dazu Kräuterrahm-Soße 7,9,13,16,17,18 und Salat mit Balsamico-Dressing 17,18,24
Donnerstag 09.10.2025	Linseneintopf, Linsen , Lauch- und Möhrengemüse und Kartoffelwürfel 7,9,13,17,18,23	Tages-Cremesuppe 1b,3,7,9,10,13,17,18,23 danach Pfannkuchen 1b,3,7,13 mit Apfelkompott, 17,18,24 Zimt und Zucker	Kürbis-Kartoffelgratin 3,7,9,10,13,17,18,23 mit Kokos-Sahne-Sauce 7,9,10,13,17,18 und Blattsalat 3,7,9,10,13,16,17,18,24
Freitag 10.10.2025	Kohlroulade mit Schweinehack- Füllung,10,13 dazu Kümmel-Rahm-Soße 7,13,17,18,23 und Salzkartoffeln	gedünstetes Seelachsfilet 1b,4 mit Senfsauce 7,13,17,18,23 dazu Zucchini-Möhren (Fit-Mix) mit Salzkartoffeln	Tages-Cremesuppe 7,9,10,13,17,18,23 Gefüllter Germknödel 1b,17,18 mit Lebkuchen-Vanille-Soße 1b,7,13,16,17,18,23,24
Samstag 11.10.2025	Vegetarischer Kürbis-Kartoffel-Eintopf 7,9,13,18,23 mit Roggenbrötchen 1a, 1b	Vegetarischer Kürbis-Kartoffel-Eintopf 7,9,13,18 mit Roggenbrötchen 1a, 1b	Vegetarische Maultaschen 1b,3,7,9,13,16,17,18 mit Käsesoße 1b,3,7,9,13,16,17,18,24 und Brokkoli
Sonntag 12.10.2025	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce 7,13,17,18,23 Apfelrotkohl 17,18 und Semmelknödeln 1b 17,18	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Sauce 7,13,17,18,23 Erbsen & Möhren dazu Salzkartoffeln	Klassische Weißkohl-Suppe mit Zwiebeln, Möhren , grünen Bohnen, Paprika und Sellerie 7,9,13,17,18 dazu Graubrot 1a,1b

WS02



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 Vollkornnudeln, Bio Blumenkohl, Dienstag und Mittwoch Bio Reis, Donnerstag Bio Linsen, Donnerstag und Sonntag Bio Möhren, Samstag Bio Brokkoli
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)