

SPEISEPLAN

KW 44	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 27.10.2025	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 28.10.2025	Linsen -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 29.10.2025	Grünkohl mit Kassler dazu Senf 10 und Röstkartoffeln	Gedünstete Hähnchenbrust mit Kräutersauce, 1b,3,7,9,13,17,18 dazu Blumenkohl und Salzkartoffeln	Gemischtes Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Tomaten, Aubergine) mit Feta, 7,13 dazu Tomaten-Dip 3,7,9,13,17,18 und Reis
Donnerstag 30.10.2025	Gebratene Rinderleber 1b mit Apfel-Zwiebelsauce, 7,13 dazu Kartoffelpüree 7,9,13,17,18,23 und grüner Salat mit Schmand 3,7,9,10,13,16,17,18,24	Gedünstetes Seelachsfilet mit Senf-Dill-Soße 1b,3,7,9,13,17,18,23 dazu Brokkoli und Salzkartoffeln	Möhren -Rüben-Kartoffelstampf 7,9,13,18 mit vegetarischen Klößchen 1b,17,18
Freitag 31.10.2025 „Reformations tag“	Hirschragout 7,9,13,17,18,23 mit Preiselbeeren + Birne Rosenkohl und Salzkartoffeln	Hirschragout 7,9,13,17,18,23 mit Preiselbeeren + Birne Blumenkohl und Salzkartoffeln	Kichererbsen-Ragout mit Tomaten und Bohnen, 7,9,13,17,18,23 dazu Reis
Samstag 01.11.2025	Schnippel Bohnen - Eintopf mit Kartoffeleinlage 7,9,13,17,18,23 und Graubrot 1a,1b	Schnippel Bohnen - Eintopf mit Kartoffeleinlage 7,9,13,17,18,23 und Graubrot 1a,1b	2 Pasteten 1b mit Wirsing-Pilz-Rahm-Gemüse 7,9,13,17,18,23 und Beilagensalat 3,7,9,10,13,16,17,18,24
Sonntag 02.11.2025	Rinderroulade 10 17,18 mit Speck und Zwiebeln gefüllt dazu Sauce 7,13 und Rosenkohl, mit Kartoffelknödel	Rinderroulade 9,10 17,18 mit Sellerie und Möhren gefüllt, dazu Sauce 7,13 und Bohngemüse und Salzkartoffeln	Buntes Weißkohl-Möhren-Gratin mit Kartoffeln 7,9,13,17,18,23 und Kümmel-Rahm-Sauce 7,13 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.

Diätassistentin: Heidi Bielenberg (Diätbüro: Tel.4130) Änderungen vorbehalten.

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)