

# SPEISEPLAN

KW 45	Menü I / Vollkost	Menü II / Angepasste Vollkost	Menü III / Vegetarisch
Montag 03.11.2025	Weißer Bohneneintopf 7,9,13,17,18,23 mit Kochwurst 23 vom Schwein	Gebratenes Schollenfilet 1b,4 mit Dillsauce 7,13,23 dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln	Falafel mit Tomatensoße 7,9,13,16,17,18 dazu Risi-Pisi und Salat 3,7,13,16,17,18,24
Dienstag 04.11.2025	Ungarisches Rindergoulasch 7,9,10,13,17,18,23 mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und <b>Vollkornnudeln</b> 1b	Gebratenes Putensteak 1b,3 mit brauner Soße 7,13,23 und <b>Blumenkohl</b> dazu Süßkartoffelpüree 7,13,17,18,23	2 Gebackener Fetakäse 1a,1b,7,13,16,17,18 auf Tomatenragout dazu <b>Reis</b> und Salat 3,7,13,16,17,18,24
Mittwoch 05.11.2025	Hausgemachte Weißkohl-Rinderhack-Pfanne 7,9,10,13,17,18 und Specksauce, 7,13,23 dazu Serviettenknödel 1b	Hühnerfrikassee 7,9,13,17,18,23 mit Champignons, Spargel und <b>Reis</b>	Tages-Cremesuppe 7,13,17,18 2 Süßkartoffel-Rucolaschnitte 1b,1c dazu Kräuterrahm-Soße 7,13,23 und Salat mit Balsamico-Dressing 17,18,24
Donnerstag 06.11.2025	Linseneintopf, <b>Linsen</b> , Lauch- und <b>Möhrengemüse</b> und Kartoffelwürfel 7,9,13,17,18,23	Tages-Cremesuppe 7,13,17,18,23 danach Pfannkuchen 1b,3,7,9,13 mit Apfelkompott, 17,18,24 Zimt und Zucker	Kürbis-Kartoffelgratin 3,7,9,10,13,17,18,23 mit Kokos-Sahne-Sauce 7,13,17,18,23 und Blattsalat 1b,3,7,9,10,13,16,17,18,24
Freitag 07.11.2025	Kohlroulade mit Schweinehack- Füllung,10,13 dazu Kümmel-Rahm-Soße 7,13,23 und Salzkartoffeln	gedünstetes Seelachsfilet 1b,4 mit Senfsauce 7,10,13,17,18,23 dazu Zucchini-Möhren (Fit-Mix) mit Salzkartoffeln	Tages-Cremesuppe 1b,3,7,9,10,13,17,18 Gefüllter Germknödel 1b,17,18 mit Lebkuchen-Vanille-Soße 1b,7,13,16,17,18,23,24
Samstag 08.11.2025	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 7,13,17,18,23 und <b>Brokkoli</b>
Sonntag 09.11.2025	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Rosinensauce 7,13,23 Apfelrotkohl und Semmelknödeln 1b 17,18	Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Sauce 7,13,17,18,23 Erbsen & <b>Möhren</b> dazu Salzkartoffeln	Klassische Weißkohl-Suppe mit Zwiebeln, <b>Möhren</b> , grünen Bohnen, Paprika und Sellerie 7,9,13,17,18,23 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)