

Mittagessen

vom 19. Oktober bis 25. November 2026

Menü 1		Menü 2
	<i>Klare Brühe mit Käsebisquit*4/2/g/c/i</i>	
Mo. 19.10.	Ravioli mit Rindfleischfüllung*2/4/a1/c/i an Tomatensoße*2/4/i Salat vom Buffet	Panierte Selleriescheiben*a1/c dazu Kartoffeln*2, Ratatouillegemüse und Schnittlauchdip*g
	<i>Bircher Müsli *2/9/g/a5</i>	
	<i>Karottensuppe mit Ingwer*2/4/g/i</i>	
Di. 20.10.	Szegediner Gulasch*2/4/i/ (Schweinegulasch mit Sauerkraut) an Vollkornreis Salat vom Buffet	Rahmspinat *4/g mit Butterkartoffeln *2/g und Rührei *c/g
	<i>Pudding mit Nussgeschmack *2/9/g/h3/h1/h2</i>	
	<i>Klare Gemüsebrühe mit Getreideschrot*2/4/i/a1/a2/a3</i>	
Mi. 21.10.	Paniertes Schnitzel*2/4/a1/c mit Kartoffelsalat*2/4/i Bratensauce*2/4/i und Zitronenschnitz	Falafel*2/4/i/a1/c (orientalischer Bratling aus Kichererbsen) auf asiatischem Gemüse*2/4 (Paprika, Sprossen, Karotten) Salat vom Buffet
	<i>Aprikosenquark*2/9/g</i>	
	<i>Champignoncremesuppe*2/4/i/g</i>	
Do. 22.10.	Fleischküchle*2/4/i/a1/c mit Kartoffelpüree*g und Erbsengemüse	Gemüselasagne*2/4/i/a1/g/c an Tomatensoße*2/4/i Salat vom Buffet
	<i>Pudding mit Vanillegeschmack*2/g/9</i>	
	<i>Klare Gemüsebrühe mit Grießklößchen*2/4/i/a1/c</i>	
Fr. 23.10.	Panierter Fisch*a1/c/2/4 vom Seelachs an Remoulade*2/g/c mit Salzkartoffeln*2 Salat vom Buffet	Panierter Weichkäse*a1/c/g mit Backofenkartoffeln*2, Grillgemüse und Sauerrahm-Dip*g
	<i>Kirschjoghurt*2/9/g</i>	
	<i>Pastinakencremesuppe *2/4/g/i</i>	
Sa. 24.10.	Hähnchenbrust*2/4/i/g/a1/c mit Spinat und Frischkäse gefüllt mit Nudeln*a1/c und Leipziger Allerlei	Pizza Margaritha*2/4/a1/c/g Salat vom Buffet
	<i>Apfelmus mit Zimtsahne*2/9/g</i>	
	<i>Klare Brühe mit Flädle und Gemüsestreifen*1/4/i/a1/c/g</i>	
So. 25.10.	Rinderroulade*2/4/i/j mit Kartoffelpüree*g und Kaisergemüse	Semmelknödel*a1/c an Pilzragout*2/4/i/g Salat vom Buffet
	<i>Rote Grütze mit Sauce mit Vanillegeschmack*2/4/9/g</i>	

Wir bereiten alle Speisen mit jodiertem Speisesalz zu. Die Legende zu den Allergenen entnehmen Sie sich bitte aus der Mappe vor dem Speisesaal.