

Mittagessen

vom 23. November bis 29. November 2026

Menü 1		Menü 2
		<i>Kartoffelsuppe*2/4/i/g</i>
Mo. 23.11.	Cordon bleu vom Schwein*a1/c,i,4 mit Kartoffel- Gurkensalat*2/4/i/j Salat vom Buffet	Kartoffelfrischkäsetaschen*2/4/g an Mischgemüse aus Karotte, Sellerie und Roter Bete*i Salat vom Buffet
		<i>Pudding mit Nussgeschmack*9/2/g/h1/h2</i>
		<i>Klare Brühe Backerbsen*4/i/g/a1</i>
Di. 24.11.	Bratwurst*2/3/4 mit Kartoffelpüree*g und Erbsengemüse	Linsenbällchen in Tomatensoße*2/4/i/c dazu Vollkornspaghetti*a1/c und Balkangemüse
		<i>Zwetschgencreme*2/9/g</i>
		<i>Brokkolicremesuppe*2/4/i/g</i>
Mi. 25.11.	Maultaschen geröstet*a1/c/g/4/i mit Ei und Kräutern Salat vom Buffet	Kartoffelpuffer auf Karottenrahmgemüse*2/4/g dazu einen Dip*g Salat vom Buffet
		<i>Pudding mit Schokoladengeschmack*9/2/g</i>
		<i>Nudelsuppe*a1/c/i/2/4</i>
Do. 26.11.	Hähnchenbrustfilet*a1 an Rahmsauce*2/4/i/g mit Spiralnudeln*a1/c dazu Karottengemüse	Grünkernbraten*2/4/i/c/a1 mit Lauch-Rahm Gemüse*2/4/i/g Salat vom Buffet
		<i>Beeren-Quark*9/2/g</i>
		<i>Karottencremesuppe mit Ingwer*2/4/i/g</i>
Fr. 27.11.	Gebratener Seelachs*a1/c an Dillsauce*2/4/i/g mit Kartoffeln*2 und Brokkoligemüse	Kässpätzle*a1/c/g mit Zwiebelschmelze Salat vom Buffet
		<i>Pudding mit Karamellgeschmack*2/9/g</i>
		<i>Grießsuppe mit feinen Gemüsestreifen*2/4/i/a1</i>
Sa. 28.11.	Kasselerrücken*2/4/i Schupfnudeln*c/a1 Sauerkraut*2	Paprika gefüllt mit roten Linsen, Käse*g und Gemüse*i/g/c mit Tomatensauce*2/4/i und Reis Salat vom Buffet
		<i>Obstkompott mit Mandeln*2/9/h1</i>
		<i>Klare Gemüsebrühe mit Käsebisquit*2/4/i/g/c</i>
So. 29.11.	Rinderbraten*i/2/4 Sammel- Serviettenknödel*a1/c/i Kaisergemüse	Rotkohlstrudel *a1/c/g mit Apfel-Chutney*2/4/9 Salat vom Buffet
		<i>Pudding mit Vanillegeschmack*2/9/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.