Speiseplan

44. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	27.10.25	28.10.25	29.10.25	30.10.25	31.10.25	01.11.25	02.11.25
Menü 1	Rostbratwurst mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Zwiebelsauce {9,10,38,42,43}	Pfannenfrikadelle in herzhafter Sauce mit geschmorten Zwiebeln, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln {1,3,9,10,42,43}	Frischer Möhreneintopf mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Deftiger Grünkohl mit Mettwurst und Salzkartoffeln {9,10,31,33,38,39,43,44}	Deftige Bauernplatte Kasseler, Bratwürstchen "Thüringer Art" und Bauchfleisch auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln {1,7,9,10,33,38,43,44}	2 hausgemachte Frikadellen in feiner Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	Schweine-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit hausgemachten Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,43,44}
Menü 2	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}	3 Apfel-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Jägerbraten Schweinebraten in Champignon-Zwiebelsauce mit Wirsinggemüse und Salzkartoffeln {6.7.9.10.12.33.38.42.43.44}	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}	Hähnchenpfanne "Shanghai" dazu Bandnudeln {1,6,46}	Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46}	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,42,46}
Menü 3	Frischkäse- Spinatmaultaschen in einer Schinken- Spinatkäsesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	Chicken Crossies in knuspriger Panade mit Barbecuesauce und Broccoli- Tomaten- Nudeln {1,31,39,46}	Currybratwurst mit Röstkartoffeln und Krautsalat {9,10,33,36,38,39,42,43}	Gegrillte Hähnchenkeule auf mediterranem Grillgemüse mit Reis {12,31,33,46}	↑↑ Achtung! ↑↑ Die Lieferung erfolgt gekühlt am 30.10.!	↑↑ Achtung! ↑↑ <u>Die Lieferung erfolgt</u> gefroren am 30.10.!	↑↑ Achtung! ↑↑ Die Lieferung erfolgt gefroren am 29.10.!
Menü 4	Linsensuppe mit Gemüse und 2 Wiener Würstchen {6,9,10,12,33,38,42,43,44}	Frisches Fischfilet gedünstet in Gemüserahmsauce und Petersilienkartoffeln {4,7,9,33}	Hähnchenbrustfilet "natur" in Weißweinsauce mit Broccoli- Tomaten Nudeln {1,7,12,33,41,46}	Grießflammeri (veg.) mit eingelegten Sauerkirschen {1,7}		Allergene: 1 = Gluten 2 = Krebs 3 = Eier 4 = Fisch 5 = Erdnuss 6 = Soja 7 = Milch inkl. Laktose 8 = Schalenfrüchte 9 = Sellerie 10 = Senf 11 = Sesam 12 = Schwefel 13 = Lupinen 14 = Weichtiere	Zusatzstoffe: 31 = Farbstoff 32 = Nitritpökelsalz 33 = Antioxidationsmittel 34 = Gelatine 36 = geschwärzt 37 = gewachst 38 = Phosphat 39 = Süßungsmittel 41 = mit Alkohol 42 = mit Rind 43 = mit Schwein 44 = Konservierungsstoff 45 = Geschmacksverstärker 46 = mit Geflügel
Vege- tarisch	3 Kartoffelrösti (veg.) mit buntem Gemüse und Käsesauce {1,7,31}	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	Gemüseplatte (veg.) verschiedene Gemüsesorten in Sauce Hollandaise mit Schnittlauchpüree {3,7,33}	Bunte Reispfanne (veg.) mit Paprika und Mais, dazu eine Tomaten-Basilikumsauce garniert mit Hirtenkäse {7,39}			
Kaltes Menü	2 Heringfilets in süß-saurer Apfel- Zwiebelsauce mit Kartoffel- Specksalat ohne Mayonnaise {1,3,4,6,7,9,10,12,31,33,39,42 .43,44}	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter {1,3,6,7,10,12,31,33,39,44,46}	Milchreis Apfel (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu Apfelkompott {7,33}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,31,39,43}			
Salat	Salat Bella Italia (veg.) frischer Salat mit Mozzarella, Rucola, Cocktail-Tomaten, marinierte Tomaten und Basilikum, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7}	Bunter Salat Mix (veg.) Salat mit Bärlauch-Kartoffeln, Hirtenkäse und Granatapfel, dazu Cocktaii-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,10}	Hirtensalat mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	Salat Allgäuer Art Eisberg- und Feldsalat mit Röstibällchen gefüllt mit Bergkäse und Speck, dazu Honig-Senf- Dressing und 1 kleines Brötchen {1,7,10,43,44}		Wir wünschen guten Appetit!	