

Speiseplan

40. KW	Montag 28.09.26	Dienstag 29.09.26	Mittwoch 30.09.26	Donnerstag 01.10.26	Freitag 02.10.26	Samstag 03.10.26	Sonntag 04.10.26	
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 Möhreintopf mit 1 Bockwürstchen, dazu 1 Brötchen {1,9,10,33,38,42,43,44}	Steak vom Schweinerücken in Rahmsauce mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln {7,10,42,43}	Gebackenes Schollenfilet mit heißem Speck- Kartoffelsalat und Remouladensauce {1,3,4,10,12,33,39,43,44}	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	Hühnerfrikassee mit Spargel und Gemüsereis {7,12,33,44,46}	Hähnchenpfanne "Shanghai" dazu Bandnudeln {1,6,46}	Gefüllte Paprikaschote mit Hackfleisch, dazu Tomatensauce und Reis {3,7,42,43}	3 Apfel-Pfannkuchen (veg.) mit Vanillesauce {1,3,7,31}	Geflügel-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce mit Reis {7,12,33,42,44,46}	Knusper Hähnchenschnitzel in Geflügelrahmsauce mit Erbsen- Möhren- Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree {1,7,9,42,46}	Putenschnitzel "natur" in Sahnesauce mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln {7,42,46}	
Menü 3	Steckrüben- Kartoffelsuppe mit Bockwurst und Karotten- Kürbiskern-Garnitur, dazu 1 Vollkornbrötchen {1,7,11,33,38,43,44}	Gedünsteter Seehecht mit Schnittlauchdeko auf einem scharfen Sahnekürbisbett und Salzkartoffeln {4,7}	Champignon- Pfifferlingpfanne (veg.) dazu Kartoffelspätzle mit frischer Petersilie {1,3,7,12,41}	Gebratene Hähnchenkeule in einer Kürbis-Kokossauce mit frischem Koriander und Wildreismischung {46}	Steinpilz-Spitzkohl- Gemüse mit Champignons und 3 Schweineschinkenmedaillons, dazu Pestospaghetti {1,3,7,9,10,43,44}	<u>Allergene:</u> 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	<u>Zusatzstoffe:</u> 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	
Menü 4	Grünkohlteiler mit Kasseler und Mettwürstchen, dazu Salzkartoffeln {7,9,10,31,33,38,39,43,44}	Mageres Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	Rindergulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln {12,33,38,42,44}	Gekochter Tafelspitz in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln, dazu Gurkenhappen {7,12,33,38,39,42}	Lebergeschnetzeltes in feiner Apfel- Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree {7,33,42}			
Vege- tarisch	Spaghetti Bolognese (veg.) mit Gemüse-Soja-Bolognese {1,6}	3 Kartoffelrösti (veg.) mit buntem Gemüse und Käsesauce {1,7,31}	Senfeier (veg.) mit Petersilienkartoffeln {3,7,10,12,33}	Grüne Bandnudeln (veg.) mit einer mediterranen Gemüsesauce und Hirtenkäse {1,3,7}	Eieromelette "natur" (veg.) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln {3,7}			
Kaltes Menü	2 Heringsfilets in süß-saurer Apfel- Zwiebelsauce mit Kartoffel- Specksalat ohne Mayonnaise {1,3,4,6,7,9,10,12,33,39,42,43 ,44}	Geflügelsalat mit Spargel, Champignons und Ananas, dazu Brot und Butter {1,3,6,7,10,12,33,39,44,46}	Milchreis Apfel (veg.) mit Zimt und Zucker, dazu Apfelkompott {7,33}	Gebratenes Schweinekotelett mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	Italienischer Pastasalat "Capri" mit frischem Gemüse und gewürfeltem Hähnchenfilet, dazu Olivenbrot und Butter {1,3,7,33,44,46}	Essen für das Wochenende Ihr Samstags-Menü (gekühlt) und Ihr Sonntags-Menü (gefroren) erhalten Sie jeweils am Freitag.		
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 Cocktail-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}	Levante Salat (veg.) Rote Bete Falafel-Bällchen, Eisbergsalat, Minze, Karotten, Gurken, Walnüsse und Fetakäse dazu Joghurt Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,8}	Wir wünschen guten Appetit!		