

Speiseplan vom 23.11.2026 bis 29.11.2026, 48. Kalenderwoche							
KW 48	Montag 23.11.2026	Dienstag 24.11.2026	Mittwoch 25.11.2026	Donnerstag 26.11.2026	Freitag 27.11.2026	Samstag 28.11.2026	Sonntag 29.11.2026
Menü 1	Deftiger Grünkohl mit Kasseler	Schnitzel "ungarische Art"	Frische Gulaschsuppe	Straßburger Platte	Gebratenes Seehechtfilet	Karlsbader Rahmgulasch	Hähnchenschnitzel
	und Salzkartoffeln {7,10,33,38,43,44}	paniertes Schweineschnitzel mit einer Paprika-Zwiebelsauce und Reis {1,9,10,12,33,42,43,44}	mit Champignons und Paprika, dazu 1 Brötchen {1,12,33,42,44}	Kasseler, Bratwürstchen "Nürnberger Art" und Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree {7,9,10,33,38,39,43,44}	in Zitronen- Buttersauce mit Fettuccine und Sommergemüse {1,3,4,7,33,44}	mit Spätzle {1,3,7,12,33,38,42,44}	in Geflügelrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffelpüree {1,7,42,46}
Menü 2	Hühnchen "süß-sauer"	Kasselerbraten	Schweineschnitzel Art "Cordon bleu"	Zartes Pfeffer-Steak	Feurige Schaschlikpfanne	Paniertes Schweineschnitzel	Rinder-Geschnetzeltes Art "Stroganoff"
	Hühnerbrustwürfel mit bunter Paprika, Karotten und Ananas in süß-saurer Sauce und Reis {46}	auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree {7,33,38,43,44}	in Sauce mit Leipziger Allerlei und Salzkartoffeln {1,7,33,38,42,43,44}	in würziger Käsesauce mit Pariser Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln {7,10,33,42,43}	gegrilltes Schweinefleisch mit Zwiebel- und Paprikastücken, dazu Reis {7,12,33,38,42,43,44}	in herzhafter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln {1,7,9,10,42,43}	mit Tomaten, Zwiebeln, Champignons und Sahne, dazu Zöpfli-Nudeln {1,7,10,12,33,38,39,42,44}
Menü 3	Spaghetti Carbonara	Hähnchenbrustfilet in Currysauce	Indisches Butterchicken	Gegrillte Hähnchenkeule	Penne "all" arrabbiata"	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
	mit Speck und Schinken in Sahnesauce {1,3,7,31,33,38,42,43,44}	mit Früchten, dazu Broccoli-Nudeln {1,7,46}	Marinierte Hähnchenbrustwürfel in orientalischer Garam Masala-Tomatensauce, Sultaninen und Wildreis garniert mit frischem Koriander {7,12,33,46}	mit bunter Grillgemüsesauce und Nudeln {1,12,31,33,46}	mit einer scharfen Sauce aus Tomaten, Speck und Zwiebeln, abgeschmeckt mit italienischem Hartkäse {1,7,33,43,44}		
Menü 4	Frischer Möhreneintopf	Gebratenes Buntbarschfilet mit Senfsauce	Meisterfrikadelle mit Blumenkohl	Grießflammeri (veg.)	Putenrollbraten		
	mit Petersilie und 1 Bockwürstchen {9,10,33,38,42,43,44}	dazu Petersilienkartoffeln {1,4,7,10,12,33}	in einer Pfefferrahmsauce, dazu Salzkartoffeln {1,3,7,9,10,42,43}	mit eingelegten Sauerkirschen {1,7}	in feiner Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln {7,10,42,46}		
Vegtarisch	Gemüseschnitzel (veg.)	Bunte Gemüseplatte (veg.)	Curry-Nudeln (veg.)	Feuriges Chili (veg.)	Frische Champignons (veg.)		
	mit Erbsen und Möhren in Sauce Hollandaise mit Kräuterpüree {1,3,7,9,33}	Blumenkohl, Broccoli, Möhren und Erbsen in Käsesahnesauce, dazu Petersilienkartoffeln {7,31}	mit knackigen Frühlingszwiebeln, Paprika und Karotten in einer exotischen Curry-Sojasauce {1,6,12,}	mit Soja und Reis {6}	in Rahmsauce mit Salbei und getrockneten Tomaten, dazu Kräuterspätzle {1,3,7,33}		
Kaltes Menü	Großer Brathering	Wurstsalat "Schweizer Art"	Frischer Sahnequark (veg.)	Gebratenes Schweinekotelett	2 hausgemachte Frikadellen	Essen für das Wochenende Ihr Samstags-Menü (gekühlt) und Ihr Sonntags-Menü (gefroren) erhalten Sie jeweils am Freitag.	
	mit Zwiebelringen und Kartoffelsalat {1,3,4,10,39}	mit Gouda und Fleischkäse bunt ausgarniert, dazu Butter und Brot {1,6,7,9,10,11,12,33,38,39,42,43,44}	mit Himbeeren und Gebäck {1,3,6,7}	mit Senf und Kartoffelsalat {1,3,10,39,43}	mit Tsatsiki und griechischem Nudelsalat {1,3,7,10,33,36,43}		
Salat	Caesar-Salat (veg.)	Salat Tiroler Art	Hirtensalat	Salat Provencale	Balkan Salat (veg.)	Wir wünschen guten Appetit!	
	Römersalat mit Cocktailtomaten, Gurke, Croutons und gehobeltem italienischem Hartkäse, dazu Caesar-Salat-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,7,9,10}	Eisberg- und Feldsalat mit Käse und Cabanossischeiben, dazu Honig-Senf-Dressing und 1kleines Vollkornbrötchen {1,3,7,10,11,33,38,43,44}	mit Geflügelhackfleischbällchen, Hirtenkäse, Tomaten und Paprika, dazu Joghurt-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,6,7,46}	frischer Blattsalat mit Tomaten, Rucola, in Speck gebratenen Champignons, dazu Balsamico-Dressing und 1 kleines Vollkornbrötchen {1,11,33,43,44}	mit Ajvar-Kartoffeln, Paprika, Oliven und Pinienkerne, dazu Cocktail-Dressing und 1 kleines Brötchen {1,3,10,36}		